FASE I

1.1 INTRODUCCION.

1.2 LA COSMOGONIA MAYA:

"En el pueblo Maya Ch'orti', se visualiza las creencias espirituales de los abuelos que se contempla en la cosmogonía Maya, este termino se conceptualiza generalizando la interacción del manejo de relaciones con los elementos tradicionales como el rito, también las practica ceremoniales de los abuelos, hacen la ceremonias con la abuela luna, el sol, las estrellas, la nube, el aire, el agua y todos los elementos sagrados, de ello, se visualizan formas de usos de los elementos de la naturaleza según los abuelos Ángel Custodio, curandero de la comunidad de Suchiquer, Martiliano Ramírez de la Comunidad de Guareruche. Juan Pérez de la comunidad de Pelillo Negro, Fidelia García de la comunidad de las Flores, Simeón Ramírez de la comunidad de Guareruche".

Estos ancianos que han manifestado dando fe de las comunicaciones de los nawales de las estrellas, la luna, el padre sol, del aire, la madre tierra, el fuego, el patio de casa, adentro de la casa, los caminos , las montañas, los cerros, los cementerios, las quebradas, los ríos, los lagos, los cuatro puntos cardinales del mundo, los espíritus de los santos trasmitidos por algún imagen, la nube, el Arco Iris, **Makchan**, los muertos natural y artificial, las personas enamoradas, los brujos, mucho mas que creen que tiene algún fenómeno de nawales en tiempos provocados o extorsionados, que pueden poseer abstractamente a la humanidades.

1.3 COSTUMBRES.

Según el pensamiento del anciano Martiliano Ramírez de la Comunidad de Guareruche, que la transformación de los conocimientos como costumbres tradicionales y ancestrales, se habla de tradiciones qué un anciano orienta las costumbres con los hijos Ej.: venerar y respetar espiritualmente al Dios creador y formador, asociando las características de los elementos sagrados para tener una comunicación directa con los nawales de los astros, las plantas, la tierra, el agua, el sol, la luna, la madre tierra, las personas, ofrendar a la madre tierra y el cielo para crianza de los animales etc, para pedir fuerza, salud, trabajo, sabiduría y los beneficios de las necesidades primordiales de la vida diaria. (Para obtener cosechas, alimentaciones, vestuarios, salud, etc.).

FORMA DE VENERACION Y ADORACION CON LOS NAWALES.

La veneración lo hacen con una ceremonia maya el día 29 de septiembre, el quince de enero, ofrendando tamales y chilate sobre un altar Maya donde realizan el santo rosario y celebración de la palabra de Dios, este día de la ceremonia del angel san Miguel, y el cristo milagroso de esquipula, para ellos se realiza como día conmemorativo y aprovechan venerar y reconocer el llamamiento al Dios Criador y Formador como centro de la espiritualidad Maya.

La ceremonia del padre sol es el nueve y diez de Mayo, como fiesta cultural ceremonia de ofrendar tamales y chilate, el nawal de la estrella, la luna, es en cualquier tiempo como tipo de petición de repastador del mundo, como custodio de la humanidad, es por eso no tiene fecha ordinario, la madre tierra en tiempo de inicio de cultivo de cosecha o a la temporada de cultivo, ofrendan con chilate blanco sin mezclar con dulce ni otra clase de ingredientes, parte del pollo cuartizazo o la sangre del mismo animal,

otros acostumbran enterrar copal como pago del nawal de la madre tierra que tiene la facultad de cuidar la sociedad y los cultivos.

1.4. COMUNICACIÓN DE LOS ESPIRITUS:

Para los ancianos utilizan instrumentos de candela de distintos color para llamamiento de los nawales de los astros, madre tierra, el Dios ajaw, creador y formador, para ellos creen que la candela es escrito o teléfono de comunicación, en cualquier devoción o ceremonia Maya utilizan cualquier tipos de candelas, además compran candela grande de 10 a 20 quetzales lo llaman pavil de oro, pavil de plata, orcon de oro y orcon de plata para la vida del ser humano, únicamente queman la punta de la candela después apagan dejando resguardado los que han ocupado para la comunicación de los espíritus, si alguna persona queman la candela que fue utilizado en ceremonia maya causará daño, es como destruir o cortar la vida antes la familia quien fueron entregado sus nombres en la ceremonia con estas candelas utilizados.

En primer lugar hacen el llamamiento del Dios ajaw, los nombres de los Ángeles, los santos curanderos como san Cristóbal, san Agustín, san Juan, san Pedro, san Bartola, para ellos son curanderos y dueño de sabedores del nombre de los espíritus, si tal nawal o espíritu esta poseyendo la persona los nawales invocado, estará aclarando mediante el sajurin o sabio de la persona, este sabio es la parte muslo abajo del desgonzo del pie izquierdo o derecha de la persona, con esta rezada e invocación lo afirma la Abuela Fidelia García de la comunidad las Flores y Martiliano Ramírez de la Comunidad de Guareruche, que si no hay tabaco o puro no pueden realizar la invocación de los espíritus de la curación y sabedores.

En las comunidades creen que los nawales perjudican las personas los que se comportan mal en su actitud frente a todo lo que interactúa en el cosmo, en otras palabras de los pecados cometidos frente las interacciones, quemar un bosque, pelear

frente de los astros, enojarse con el calor del sol, hacer movimientos en la hora de trueno de los ángeles, cuando esta lloviendo, pelear frente al fuego o fogón que son usos de cocina de alimentos, hacer relaciones sexuales en la hora del trueno, bañar en la hora del fenómeno de de luna y sol, no dejar que los niños juegan cuando se hace presencia el aire con invierno, no acercarse Cerca de la mesa de ceremonias individuales cuando están haciendo sus devociones con san miguel arcángel, el cristo milagroso.

No pasar sobre la mesa donde fue enterrado el copal y chilate de una ceremonia maya, cuando resultan de estas rebeldía de todo lo comentado se sufre algunas consecuencias como; enfermedades, problemas en la vida, en el trabajo, en la salud; y para sanar ellos utilizan las tradiciones y costumbres de curar enfermedades rezando al paciente, haciendo formas de creencias que puede modificar lo negativo al positivo, además ofrendan frente al cosmo para tener respuestas favorables en lo sucedido, buscan otros curandero que puede tener capacidad de hacerlo si el dueño del enfermo no lo puede hacerlo, buscan algún adivino, un supersticiosos que juega con naipe creyendo que las figuras de naipes o cartas anuncian el nawal del enfermo diciendo, en que parte le cayo la enfermedad o el lugar donde fue poseída de los espíritus.

1.5 LOS RECURSOS ESPIRITUALES.

Los abuelos utilizan recursos sagrados y no sagrados para ofrendar voluntariamente, entre ellos están los copales, las candelas, las veladoras, los inciensos para curar u ofrendar a Dios y los nawales, y para curar las enfermedades utilizan el tabaco masticados para soplarlo a un enfermo o cosas, según la forma de hacerlo, usan huevos para verificar señas en las yemas del mismo huevo, usan pollos de color rojo y negro si es de brujería o hechicería, de color blanco si es de cualquier enfermedad, para

curar espantos de un niños o adultos, como la costumbre usan pollo de amarillo y rojo, algunas plantas como el anís, hierba buena, el ajo, ruda, para ahuyentar a los malos espíritus sobre algún enfermo. Algunas hojas lo mastican, otros lo hacen en te' de jugo de plantas de limón, de ruda, de yerba buena, anís, cilantro, pimienta gorda, todo lo hacen cocinado o fresco para ser tomado o bañado, algunos lo hacen machacado para lienzos en el cuerpo de la persona que sufre mucha temperatura.

"Así lo manifiestan el ancianos. Ángel Custodio, curandero de la comunidad de Suchiquer, Martiliano Ramírez de la Comunidad de Guareruche. Juan Pérez de la comunidad de Pelillo Negro, Fidelia García de la comunidad de las Flores, Simeón Ramírez de la comunidad de Guareruche", del Municipio de Jocotán, Camotán, san Juan Ermita, la Unión Zacapa.

2. CONOCIMIENTO EN LA ACTUACION DE ENFERMEDAD.

Los ancianos de las comunidades, asocian los nawales para rezar y curar a un enfermo, con dolores de estomago, dolor de cabeza, calambres en todo el cuerpo, hinchazón de todo el cuerpo, epilepsia, ojeado, embarazo etc. porque ellos conocen los diferentes tipos de enfermedades que azota la familia en la comunidad Ch'orti'. Entre las asociaciones de nawales están los fenómenos de la estrella, de la luna, del sol, de la tierra, del fuego o fogones = **ch'oujb'en,** en casa, el patio de la casa llamado = **katu' rum**, la troja de maíz, el resplandor del sol, que tiene contacto con el patio de la casa = **o'rtinaj.**

Si una enfermedad esta relacionado con los diferentes nawales del sol, luna, estrella, la tierra. Ellos conocen la formas para curarlos o rezarlo, una persona que tiene síntoma de diarrea, vómitos, calambres, dolor de cabeza, dolor en todo el cuerpo, temperatura, que sufren de diferentes personas y edades como; mujeres embarazadas, niños, niñas, jóvenes y jovencitas, ellos asocian otras creencias como

accidentes de cualquier índole, por la sangre que derraman en el suelo creen que el diablo como personaje rojo o se manifiesta como perro que lame la sangre botado en el suelo y en el lugar afectado, ellos creen ser poseídos de este nawal y de los espíritus de los muertos naturales y matados etc.

Los resplandores de San Gregorio de Jolchan del Mundo, (San Gregorio, es el nawal y nombre del sol, la palabra jolchan se entiende como una serpiente, trasmitido como un rayo electrizado en el cuerpo, demanera intocable o abstracto, que corre en todo el cuerpo de la persona, según los pensamiento de ancianos que fueron entrevistados, y la teoría de los médicos dicen que son calambres retorcijones del cuerpo, estancamiento o mala circulación de la sangre en las venas ahorticas, o arteriales , según la versión en castellano. "En conocimiento actual se visualiza que la palabra jolchan son vocabularios y ciencias de los ancestros, según la mentalidad de los curandero que al calambrar el cuerpo es como una culebra o serpiente que corre en todo el cuerpo por eso lo llaman jolchan, otros lo llaman calambre o calambrador de cuerpo) mas o menos asimilan entre la ciencia de ancianos y la teoría medica, según el libro **donde no hay Doctor de David werner.**

El nawal del fenómeno de la luna y el sol, San Antonio de jolchan del mundo, (San Antonio es el nawal del fuego esta presente en la cocina de la casa, mundo es el nawal de la tierra porque ya se explicó, que la tierra es como una madre, que tiene los hijos a su cuidado.

Ella lo castiga o le llama la atención, si los hijos se comportan mal en alguna desobediencias, por otra parte el nawal de la naturaleza acaricia cuando se tiene cuidado y respeto, castiga y aprecio, el resultado de castigo o apreciación es la enfermedad humana), según la anciana Fidelia García, Martiliano Ramírez de la comunidad de Guareruche. Juan Pérez de la comunidad de Pelillo Negro de Jocotán.

Reina Sirena de Jolchan del mundo. (Sirena es el nawal de la quebrada, río, mares, poso, donde se lavan ropa porque creen que puede poseerlo,) Parindero de Jolchan del mundo, (parindero es el nawal de una mujer embarazada cuando se muere y ya muerto puede poseer otra persona,)

San Lorenzo de Jolchan del mundo. (San Lorenzo es el Nawal del aire brisa de la noche, Jolchan, es una variante de palabra de los abuelos, no se sabe si es jor u otra cosa, chan es la palabra de un sustantivo serpiente= culebra).

Jolchan, (es palabra que pertenece al sustantivo compuesto, nawal de la serpiente, como envolverlo con su nawal a la persona, estas palabras existe en el supertorio del pensamiento de ancianos asociado directamente con la rueda de la luna y del sol. poseedor de un enfermo.)

Santa Rita de Jolchan, (santa rita es el nawal del arco iris de muchos colores porque creen que puede poseer a una mujer embarazada o un niño recién nacido).

Reina Estumeca de Jolchan del mundo;(Estumeca es el olfato del copal enterrado en un agujero cuando hacen la limosna o tz'ikin en fin de año, en los guatales, o debajo del gallinero para crianza de los animales, los ancianos y ancianas tienen este pensamiento relacionado con los síntomas de esta enfermedad, se manifiesta como sarpullido=picazón y al rascarlo es de color blanco en el cuerpo como tamo del copal, como la tierra deshecho al estar enterrado por su antigüedad que se presenta).

Para los ancianos y ancianas explican que estos nawales poseedores, juegan en momentos silenciosos, si la persona pasa o llega en el momento que estén jugando, es cuando poseen o (chucuya) según las expresiones de cada abuelo y abuela.

Reina Culebrina de makchan del mundo. (Culebrina es el nawal del rayo o centella de los ángeles en tiempo de invierno). La palabra Culebrina es vocabulario de los

ancestros que visualizan que el rayo o relámpago como una serpiente que brilla en la nube en la hora de centellazos.

Rey Sisimite del mundo: Para ellos el nawal del Sisimite es el hombre y es un rey de algunos nawales así como también la Ciguanaba; Según los abuelos (as), Juan Pérez de Pelillo Negro, Martiliano Ramírez de Guareruche, Simeón Ramírez de Guareruche, y Fidelia García de la comunidad de las Flores, Jocotán, Chiquimula, que son curanderos, y curanderas para estas clases de nawales y enfermedades.

2.1 LOS NAWALES:

La anciana Fidelia García, de la Aldea las Flores, señala que la estrella en particular de la mañana se llama Reina Guadalupe de embúrtico de eclipse entapiador (la palabra embúrtico es un termino adjetivo que se deriva de la palabra embutidor del estómago y la palabra makchan te' Kilis,) la palabra Makchan es la variante de la palabra en castellano que significa, dos términos importante, (Mak – raíz verbal es la palabra tapar, se cree **entapiador**, y chan es raíz sustantival de culebra).

" La filosofía Maya percibe que el eclipse lunar es kilis makchan, en vocabulario es kilis y en la teoría castellano es eclipse, y la rueda de solar lo llaman san DIEGO, es una **serpiente** queriendo tragar a la luna según la creencia antigua), los curanderos y curanderas explica con su propias palabras señalan **at'ensan** en Ch'orti'= posee en castellano) según ellos cuando estos nawales poseen las mujeres embarazadas, juega asta en el diez y siete rueda de makchan, y en diez y siete rueda de bañadero, en la pila de sangre de la Reina Guadalupe, a'si watar uwararir , u le'kja'yanir, umakchanir, ye' a'si tama e diez y siete tabla de san Gregorio al puerto al norte y puerto al saliente, occidente se dice parindero de makchan arcoiris, embarazador de makchan, ajk'ororteyan makchan, ajt'irja'yan makchan = arcoiris, ,

Pasa esto porque las mujeres en etapa de gestación le detienen el parto, cuando el niño está en mala posesión para nacer, la madre sin darse cuenta cuando duermen en la noche, puede tener contacto con la rueda de la luna o bañarse en una quebrada, (arrollo) pueden ser poseído por el nawal de san DIEGO, el pensamiento Maya se cree que en la palabra makchan es una culebra dejando saliva en el agua, por otra parte se reza creyendo que contesta en cada vertiente, en cada laguna de sangre, en cada laguna de temperante, si fue poseído al mismo tiempo de la rueda del sol se reza está en el diez y siete retablo de san Gregorio, diez y siete retablo de makchan, juega asta en el cabañuela verde, en cabañuela amarillo, cabañuela rojo, cabañuela de cepillo, cabañuela celeste, amenazando como parindero de makchan, (ajk'ajnib'ar makchan, ajkuxum makchan, ajk'ortoyan makchan, ajt'iryan Makchan, ut'ereryanir makchan, tama u b'ojchib' uyok, ubojch'ib' uk'a'b', ubu'tja'yanir uyok, ub'u'tja'yanir u k'a'b', uyak ja'maya'nir uyok, uyak ja'maya'nir u k'a'b' uka'yente'yan b'akrari, ab'utja'yante'yan b'akrari.

"Para los abuelos, creen que la **Luna** es mujer, por eso bendice a las mujeres, y el **Sol** es hombre por eso bendice a los hombres," Según Rafael Girard (202-p tomo I) asocia la mentalidad de los Ch'orti' las ideas de fertilidad del suelo y fecundidad de las Mujeres; identifico que en el orden cósmico el sol y la luna son los prototipo y a la vez los patrones del hombre y mujer representan la pareja ideal , cuya conducta debe ser imitada, El sano desarrollo de las plantas y la buena salud de la gente, por eso invoca a sus Dioses para que les concedan numerosas y sana prole copiosa y buena cosecha que son la suprema ambiciones de su vida en el orden.

El uno fertiliza, la otra desarrolla los gérmenes tanto la vida humana como la vegetal y animal, por analogía la mujer tiene el poder del desarrollo de gérmenes y cuando ha sido fecundado por el hombre.

EL ANCIANO MARTILIANO RAMIREZ. explica que la luna es mujer, por la luz que alumbra en la noche, tan agradable y fresca, diferente al calor del sol, que es tan caliente e insoportable, pero el fenómeno es igual que el **sol**, porque sufre amenaza de eclipse, en sus fenómenos de cada parte, la **primera** lo llaman eclipse lunar o eclipse solar, la segunda lo llaman rueda o bañadero del sol o la luna, si el sol tiene rueda se visualiza en la hora diez a doce del medio día, y la luna alumbra con la noche, ya sea entrante de la noche o al amanecer, se visualiza la rueda de color blanco o amarillo, para don Ángel Custodio el eclipse lunar y solar lo llama **(Santa Velis enpañador)** y con la rueda de la luna lo llama bañadero, es como la persona de hombre y mujer que baña en una quebrada o rió, significa algún anuncio de cosa.

El anciano explica que este fenómeno es que la nube cubre el sol, o a veces la luna tiene su rueda, cuando esta bañando según ellos, se visualiza este fenómeno ellos lo llaman rueda de la reina Maria Santísima o (**katu') , en (bañadero),** el anciano argumenta que si alguna mujer en etapa de embarazo baña o sale en la hora de este fenómeno puede ser chicuyado **(t'ensaj)** o poseído con el nawal, es por eso los niños cuando nacen presentan deformación, o nacen incompleto en algunas partes del cuerpo, ciego, sordo, mudo, etc, además la mujer embarazada sufre dolor de estómago por algún defecto que tiene el feto en el vientre, la mujer puede tener calentura por la rueda de San Gregorio, la madre le da frió por el sereno del fenómeno de la noche, o alguna bolencia y dolencia en todo el cuerpo, cuando se habla de bolencia, en otras palabra se presenta marea en el cerebro de la mujer por fenómeno reacción mal del niño en el vientre.

El abuelo Angel Custodio García, de la Comunidad de Suchiquer, expresa en la hora de la caída de la tarde llegando el sol al poniente, se le llama **Justijuez y aguardadero de hombre,** y para el anciano Martiliano Ramírez señala **Guardi Juez,** porque esta

cerrando la puerta o su tribunal al poniente, significa el descanso de la humanidad, y al saliente del sol le llama niño cordero, su significado es porque está abriendo la puerta en la mañana , abriendo la sabiduría, la ciencia, el conocimiento como sentido de pensar, y el alma, para que seamos personas inteligente. Por eso se dice que habre entendimiento para no aprender el mal, también se le llama **creador, redentor y formador**, puerto al saliente y al monte calvario y cuando es las 11 de la mañana se dice **San Gregorio o San Antonio**, porque el calor es insoportable y su resplandor o temperatura es caliente, es por eso su nawal para poseer con su resplandor , se le llama niño San Gregorio o San Antonio de servisiante, mediante cielo y mediante gloria, también se dice hornilla de servisiante de san Gregorio mediante cielo y mediante Gloria.

Generalmente los curanderos denominan al sol por SAN GREGORIO, según el pensamiento que el sol es hombre por tener la fuerza de energía y rayo de luz ardiente, además, cuando posea la persona se enferman con siguientes síntomas, la temperatura, el calor insoportable en el cuerpo humano, temperatura interno o externo, en estos dos términos diferentes el **calor del rayo de luz es mas fuerte por ser hombre como lo asimilan los ancianos, por eso se llamado San Gregorio,"** (la anciana Fidelia reza según la energía del sol y su síntoma dice: utz'a'pranir = su reflejo, uje'ryanir = su fuerte vapor, uxunb'akir = su calor, utik'wa'rir = el sudor, upurerir = su temperatura, uwararir = su rayo del sol, ule'kjayanir = la temperatura.

Don Ángel Custodio: Expresa que el aire o brisa de la noche mas el descanso del sol tiene su significado juntamente con la nube que se convierte en sereno de la noche, para poseer a la persona y para curar se reza diciendo: inyax tokar = nube blanca", justin tocar, verdadero nube, cha' nawal jolchan tokar =en su segundo nawal malatin tokar, nube mal hombre Ángel Custodio manifiesta que el nawal de la noche se le

llama **Nok = noche, Ik significa el aire,** es por eso que existe el sueño natural para dormir y si no hubiera , es imposible dormir, la noche es el dador de espíritus positivos o negativos, o cuando amanecemos es el nawal de los espíritus alegres**,** de la misma forma tiene su nawal que dañan según el punto del Nok y el Ik.

Don Ángel Custodio manifiesta que la nube tiene varios colores que expresa en ch'ortí' como: inyax ma'ch'anir tokar, = nube negra, inyax tokar = nuble blanca, amatz'eyante tokar = nube encantador y robador, intat ch'ich'er tokar,= nube de mil sangriento, por ser el color rojo.

La anciana fidelia. Manifiesta sobre el aire en tiempo de invierno tiene fenómeno de influencia de fuerza porque es acompañado con los ángeles. cuando hay trueno y aire por que los ángeles trabajan en tiempo de primavera con el nombre de San Miguel Arcángel, San Gabriel Arcángel, y los ángeles que trabajan en la segunda, al referirse de la palabra segunda = Pejwar, no trata de números, mas bien de las dos temporadas de cultivos de maíz o fríjol, en traducción

en Ch'orti' se dice (pejwar) se llaman Kumix angel y san Gabrielito de angel, Kumix ángel en Ch'orti' significa una raíz adjetival para dar el nombre de la palabra sustantivo angel, por lo que en castellano se dice ángel niño es una palabra lo contrario en la traducción, en conocimiento del idioma en Ch'orti' primero es una palabra derivado del Ch'orti', antes el adjetivos después el sustantivo y en la traducción castellana primero es el sustantivo después el adjetivo es por eso que se denomina en palabras lo contrario, a la palabra Kumix ángel, este ángeles trabaja en la segunda (Pejwar) vienen con fuerza, según la creencia de los abuelos que el relámpago es la punta de la espada y también se le llama culebrina de Angel cuando cae en el suelo y cuando suena centellazo, o es la centella de Angel.

Ojo la palabra servisiante significa servicial.

El trueno significa el tambor de los ángeles que vienen trabajando con el señor de San Lorenzo cuando trae mucho aire, por eso barre con fuerza, los padrinos hacen 25 barco de chilate aseguran los ancianos Martín Ramírez, Simeón Ramírez de la comunidad de Guareruche wa'r e ruch en Ch'orti', dos pavos grande (pavos grandes) porque se cree que san Lorenzo es persona muy gordo para aprovechar toda las cosas.

En el momento del trueno y relámpago, Dios y los ángeles están trabajando "esta cuidando el ser supremo o Dios supremo (acho'jb'eyan e kajta'= katata') no se puede moler tortilla ni otra actividad porque corre el riesgo de caerle centella, existe ejemplo del mes de septiembre de 2,006, Una señora de Pelillo Negro cuando cortaba mango con un cuchillo en la mano en la hora del relámpago se conecto contra el cuchillo, la señora se electrizo callo al suelo y fue carbonizado y muerto.

Para los ancianos y ancianos creen que las peleas entre las familias como discusiones o agresiones con palabras fuera de la moral, dependiendo donde lo hacen ya cerca de un polleton o fuego de cocina, debajo del sol, adentro de la casa, al lugar de lavandería, en el camino, en la quebrada, en fin de diferentes ambientes por eso creen que el nawal del cólera es problema para poseer la vida de las personas, es por eso tienen conocimientos de curar al enfermo con el siguiente procedimiento: mascan un tabaco para rezar al enfermo, inician preguntando, quien fue el integrante de la familia le dio cólera es la causa del problema de la enfermedad, si el enfermo dice es mi esposa María me maltrató, me enojé y estoy enfermo, la curandera o el curandero dice, en el nombre de Dios padre de Dios hijo y Espíritu Santo , nombran el ángel San Miguel, el Angel San Rafael, el ángel San Raimundo según el Abuelo Martiliano Ramírez de la comunidad de Guareruche y la señora Fidelia García de la Comunidad las Flores , siguen diciendo, y para reprender el mal injuria de la persona enferma le dicen doña María de mal injuria, doña culebrina de jolchan, rey colerina de Jolchan, rey

serpientes de colerina de Jolchan, San Gregorio de Jolchan, Santa Rita de Jolchan, rueda de San Gregorio de Jolchan, san Antonio de Jolchan, si pelearon junto al tenamaste o polleton de la cocina, le dicen uti'kajme'n jolchan, en castellano quiere decir San Antonio de Jolchan, si pelearon junto al lavandero, lavandero de colerin de Jolchan, continúan diciendo, ut b'i'r meyn jolchan, otot meyn jolchan, uti'k'ajmein Jolchan, Ik'aro'b' Jolchan.

2. 2 INVIERNO: en la región Ch'orti', se visualiza dos etapas de invierno, la primera es de primavera, que corresponde al invierno de mayo asta finales de Julio, donde se siembra los cultivos agrícolas de maíz , fríjol, maicillo y las verduras, el invierno de segunda corresponde al mes de agosto a octubre, la palabra segunda es la siembra de septiembre en maíz y fríjol, los mismo cultivos de los meses indicados, algunas personas de las comunidades señalan que el fríjol es bueno sembrar al final de cada mes de agosto, el maíz al principio del mes de Mayo, ellos manifiestan que el invierno de primavera trabaja el ángel San Miguel , en la segunda trabaja el ángel San Gabriel por eso truena mucho y relampaguea, es acompañado de San Lorenzo que es el aire.

ALGUNAS LEYENDAS.

Existe una leyenda que en la sociedad antigua donde la sociedad se llamaba san miguelón en primavera y San Miguelito Kumix Angel en la segunda, en castellano es niño Angel es por eso dicen Kumix Angel, según la leyenda dice que en un camino solitario camina un niño pidiendo tortilla y comida, luego llego en una casa de la ciguanaba, el niño subió encima de la casa y con una vara larga pensó sacar la tortilla de la ciguanaba, y cuando la ciguanaba se dio cuenta es un niño, ella le dijo niño bájate de arriba para abajo ¿porque haces así?, el niño contesto que tengo hambre, la ciguanaba le dio de comer después de bajarse sobre la casa donde estaba sacando la

comida a escondida, el niño creció y creció, llego un momento la ciguanaba pensó que comeré este niño.

Esperó que se durmiera el niño en la noche, según ella no se daba cuenta que el niño es un ángel, el niño se dio cuenta que le persiguen para ser comido, en la hora fijada el se levantó y le puso la mano de piedra de moler =Cha' envuelto con una sabana y cuando abrió la puerta la ciguanaba caminanó atienta, pensando no hacer ruido para no despertar al niño para clavarle los colmillo o dientes y así devorarlo, al momento de agacharse dando la mordida sintió una fuerte dureza de una piedra, ella se enfureció y pensó lo engañare diciendo en su interior, hirvió un perol de agua, luego poniendo una tabla sobre el perol de agua hirviente, le dijo hijo tienes que jugar conmigo, te subirás en esta tabla y yo lo detendré, en primer lugar lo haré yo para demostrarte, la ciguanaba se subió inicio el ensayo, al momento de subirse de la tabla el niño toco y le dio vuelta la tabla la misma ciguanaba cayo sobre el recipiente hirviente, la ciguanaba se quemo y murió, el niño siempre quedo huérfano, llego a un lugar solitario, el niño camino vagabundo, donde se encontró con el Tío Sapo le dijeron, niño ¿que haces aquí? Estoy descansando, ¡prosiguió! ¿Usted sabe donde esta mi mamá? el Tío Sapo contesto, tu mama esta en el cielo, si quieres viajar, te conseguiré a alguien quien te lo lleva, el niño contestó hágame el favor, el tío sapo fue con don sope y le dijo por favor vaya a dejar mi sobrino al cielo donde esta la mama'.

El Tío Sope acepto el trato, luego llego donde estaba el niño le dijo, ¿es usted de quien hablaba tu tío sapo?, si dijo el niño , prosiguió yo necesito que fuera a encontrar a mi mamá, no conozco, el sope le contesto yo si conozco porque paseo en lo alto, he llegado a visitarlo si quieres lo llevaré, esta bien contesto el niño, el se sentó sobre el Tío Sope, inicio el vuelo, llegando a cierta altura el Tío Sope se canso por el pesor del niño, y de tanta cansada bajó directo sin darle vuelta cayendo en un hoyo donde sufro un accidente, y se peló la cabeza por causa del golpe, es por eso la cabeza del Sope se mira

colorada, y el niño = Kumix Angel le maldijo, maldito Tío Sope me bajaste de nuevo no pudiste llevarme donde mi madre, es por eso comerás cosas sucias y carne muerta.

Y el Tío Sapo por haberme engañado no crecerá en todo el tiempo solamente se inflará sobre el suelo y caminara brinco por brinco, antes de maldecirlo le dijeron del sope, perdóname sobrino, vamos abusar a mi sobrino Gorrión = **Tz'unun**, el le dijo mi sobrino gorrión vive en el lugar donde hay muchas flores, cuando llegaron donde el gorrión le dijo sobrino hágame el favor de llevar mi sobrino al cielo donde vive la mamá, el gorrión contesto, yo soy tan pequeño, el es tan grande, aún usted es tan grande que yo y no lo pudo llevarlo, en fin yo lo haré lo posible en llevarlo, el gorrión redijo, ¿si quieres ir con tu mama? yo te haré el favor en llevarte, venga siéntate sobre mi hombro, vino el ángel se hizo tan pequeño y se sentó sobre el gorrión, luego iniciaron el vuelo llegando en tres jornadas, en cada jornada bajaba el niño sobre el gorrión y descansaba hasta llegar en tres jornada, a una distancia le dejo al niño, por ahí en un cueva esta tu mama, luego el Kumix ángel le agradeció al gorrión y le bendijo, gracias Tío Gorrión , tu pasaras en flor en flor, y no faltara tu alimentación en tiempo de primavera ni verano, nadie podrán matarte porque tu tamaño no podrán pegarte, después el niño llego a la mama y la llamo, ¡mamá! Ella contesto, no puedo salir porque estoy desnuda,AAAAAA soy pobre no tengo vestido, luego el ángel le corto hoja de guineo y le tapo en lo interior, el niño dijo tengo hambre, ella contesto, no tengo maíz únicamente como raíz de bejuco que tiene camote blanco, (en ch'orti se le llama t'okok) el niño pregunto donde estaba las troja de mi papa, esta detrás de esta casa, el niño se fue y soplo las tusas y olote resultaron las trojas de maíz, luego dijo donde están los tapescos de gallina de mi papa cuado criaba los pollos, ella lo enseño,

El niño kumix ángel soplo las plumas de los pollos revivieron los pollos para alimentación, donde están el cofre di mi papa, aquí esta dijo la mama, el niño kumix

ángel soplo el cofre y resultaron las ropas y saco una mejor le dio a la mamá, pero ante de hacer el milagro no quería que le miraran de la mama como puede hacer los milagros, le mandó a llenar agua, mientras la mama llenaba agua, le mando el cotete hacer lodo y lodo el agua mientras la mama esperaba en ralecerse el agua para llenarlo, y que el niño terminara de hacer todo el milagro en bien de la mama, cuando ella llego vio todo lo hecho el maíz, la ropa, los pollos se alegro y el dijo usted si se le párese a tu papá, luego el niño tan curio y pregunto la mamá diciendo ¿donde fue mi papa?, - tu papá murió antes que nacieras, únicamente vive tus tíos ¿ quienes son? Don miguelon y san Lorenzo, bueno yo voy a visitarlos, la mama le contesto no puedes irte porque tus tíos son tan delicados son fuertes don miguelon pelea con tienen arma para paliar, y san Lorenzo tiene mucho aire, el niño al escucharlo le dijo no importa quien sea yo iré a visitarlo, cuando llego el niño kumix ángel le saludo a san miguel y san Lorenzo, le hablo improvisado porque san Lorenzo estaba tumbando árbol con el aire para cultivo de milpa, el niño le pidió favor a san Lorenzo y le dijo, tío le quiero hacer un a molestia ¿para que dijo san Lorenzo?, necesito que vayas a limpiar el sitio donde vive mi mamá, san Lorenzo contesto, tu no puedes conmigo ¿Por qué contesto el niño?- porque yo soy tan gordo necesito comer y beber mucho alimento, yo se que usted no podrás mantenerme como yo quiero ¿Cuánto quieres? 25 barcos de chilate blanco, un bola grande de masa dulce, en ch'orti' se dice ma'ksa', porque estaré invitando mi hermano san Gabriel.

El niño contesto, y lo haré, porque estoy seguro que lo sostengo, luego dijo san Lorenzo, tu trabajo lo haremos el 25 de septiembre, - esta bueno contesto el niño, llegada el día 25 iniciaron el trabajo, cuándo el niño vio la nube formando sobre el cerro alto, san Gabriel bajo agua para regar el sitio para arrancar fácil los montes, y san Lorenzo arranco con aire todo los árboles que hace sombra todo la casa, luego el niño = Kumix ángel le dijo, necesito que me enseñan a trabajar , san miguel y san Lorenzo

los enseño a trabajar, con agua y centella, tan fuerte, hasta arder árboles y cosas que le cae centella, san Lorenzo y san Gabriel le dijo, mire sobrino no estiras tanto la mano para trabajar porque puedes quemar la tierra, de esto será peligro para los hijos en el mundo que se podrán quemar por tu estada, nosotros cuando trabajamos únicamente con la puntita de la espada y menos aire, por esto leyenda cuentan los abuelos por la centella fuerte en septiembre por la segunda, por eso lo dicen el trabajo de Kumix ángel o san Gabrielita de ángel, y en la primavera es san Lorenzo y san Miguelon es por eso no hay tanto trueno ni fuerza de aire. Por estas razones los abuelos y abuelas mencionan el nombre de san Lorenzo y san Miguel arcángel en la primavera y ángel san Gabrielito o Kumix ángel en la segunda.

Según don Martiliano Pérez Ramírez opina que conoce algunos ancianos que manejaban el diezmo para traer el agua y hacer las mantenciones con chilate blanco, manejos de diezmos que realizaban los abuelo Teodoro Díaz, Petronilo Ramos, como padrino de esta devoción para traer el invierno, cuando se hacía el diezmo se reunían dinero copal, pollo chompipe y lo preparaban presentando como sacrificio a Dios y después de todo lo realizado y contestado comían el alimento desabrido porque se cree que los Ángeles no comen con sal, es un significado que si se come con sal se puede salar la tierra, la suerte etc. ni habrá comunicación con el Dios supremo, el copal lo hacen en bamba de 25 centavos y de a cien, ellos presentaban por sacrificio con el ángel, San Miguel Arcángel y san Gabriel, lo presentan a las 11 cielo y a las 11 Gloria, algunos padrinos como don Candelario León de la Comunidad las Flores, hacia esta devoción es adornando una cruz, llevando en la quebrada llamado cho'pan, en castellano significa copan, en otro sentido copado, o cañada, en esta quebrada hay un lugar que le bautizaron con el nombre el **Nazario**, en otro concepto se dice lugar el rey Nazareno de príncipe, la palabra príncipe se visualiza en la mentalidad spsiquico del

hombre que son unos angelitos o niños infantes con fuerza de nawales según ellos, es el nombre del lugar donde bañan esta cruz para un significado traer el invierno,

2. 3 CULTURA AGRICULA Y DOMESTICA CON LOS ASTROS:

Para el pueblo Maya ch'orti' se conservan la tradición de mucho respeto al sol, (en ch'orti' se dice K'in) en termino agrícola asociado con la palabra orajk'in, esta palabra significa los términos de referencia del horario del almuerzo, avance del tiempo del día en proceso de la agricultura y la hora doce del medio día para un almuerzo o sea hora del almuerzo, esta tradición lo relaciona Rafael Girard del respeto (k'in = sol) en su conocimiento de investigación explica: la antigua civilización venerando al sol como padre eterno edifican un templo grande llamando templo Agrario que representa los puntos cardinales: el sol castiga con verano a la parte agrícola, por eso el sacerdote de cayur "Olopa" levanta la cruz solar en una montaña, apartado a la sociedad, creen que el contacto con mestizo es mas fuerte. Según Girard pp. -(695 – 697 - 1961).

La palabra **ORAJK'IN**, se denomina dos términos usual asociado con el horario para la agricultura y domestica, ellos dicen orajk'in en dos aspectos, la primera orajk'in que quiere decir en castellano ya es tarde, porque si alguna persona levanta después de amanecer para ir al trabajo o en el oficio doméstico se dice orajk'in, se deriva **ora**- que quiere decir horario, **k'in** es el avance de la claridad del sol.

La segunda palabra orajk'in es el almuerzo de la hora 12 del medio día, la mayoría de las comunidades hace el almuerzo, porque en la región Ch'orti', la sociedad acostumbran trabajar en el guatal y la señora hace el sagrado alimento y va a dejarlo en el lugar donde trabaja el esposo trabaja la agricultura de maíz, fríjol, etc, porque el hombre trabaja en el campo y la esposa quien realice la cocina en la casa esto quiere decir que en la cultura Maya se acostumbra ir a dejar almuerzo en el Guatal cuando el

esposo trabaja ya sea preparación de terreno, la siembra de milpa, la limpia de milpa etc., consiste en que si el hombre trabaja de manera personal, sin ocupar persona de apoyo, o algunos ocupan mozos para trabajar, si en cualquiera de los dos procedimiento siempre la señora esposa del trabajador va a dejar almuerzo cuando llega el esposo o mozos (Gente en la mano de obra) almuerzan lo que la señora los lleva, esto le llama **orajk'in**.

2. 4 EL SOL.

Para la cultura maya sol (k'in) y en la, cosmogonía maya ch'orti' (espiritualidad del pueblo ch'orti' le llaman Katata' = padre sol)

En la cosmovisión del pueblo Ch'orti' utilizan la tradición ritual con el nawal del sol, como un elemento sagrado tanto como la luz y los fenómenos que se siente y se visualiza, cada anciano curandero comprueba que este sol (K'in) tiene su nawal por ser un elemento natural, aunque algunos estudiosos lo afirman que es un astro, únicamente como un elemento mas del sistema solar, sin percibir que es un elemento sagrado o consagrado, mientras la cosmogonía Maya Ch'orti' de la sabiduría de la cultura de ancianos y ancianas comprueban el nawal del sol como un fenómeno poseedor, espiritualmente.

LOS ASTROS SEGÚN LA COSMOVISION.

El pensamiento de los abuelos curanderos, don Ángel Custodio de la comunidad de suchiquer, Fidelia García de la comunidad de Las Flores, Martiliano Ramírez, de la comunidad de Guareruche, Juan Pérez de la comunidad de Pelillo Negro consideran con las misma forma de pensar y decir sobare los astros luna, sol con los fenómenos que indican de manera individual, (Rueda, baño del sol) este fenómeno es en la hora diez, once y doce del medio día y en tiempos marca este fenómeno para los ancianos lo visualizan a simple vista que está anunciando invierno o verano, así como su

nacimiento de color rojo, medio amarillo o medio blanco ellos sin ningún aparato tecnología conocen el anuncio si es invierno o verano, así mismo el fenómeno de eclipse perciben su nawal comprobando en curar a un enfermo, para los enfermos tienen creatividad personal que nombran de acuerdo su percepción , Ej.: **La Luna**: se llama Reina Guadalupe de embúrtico, la palabra embúrtico son palabras de ancianos como vocabulario usual en el idioma, la palabra embúrtico significa embutidor, según el pensamiento de ancianos significado que el sereno de la noche posee de manera embutido o se infla el estómago de la persona, así como el eclipse entapiador (makchan te' Kilis, cuando posee las embarazadas y juega en el diez y siete rueda de vapor del mundo, y diez y siete rueda de Makchan, diez y siete bañadero, en la pila de sangre).

Para los abuelos se cree el sol bendice al Varón y la luna bendice la Mujer por ser mujer. Cuando la luna esta en la rueda se dice eclipse entapiador y para rezar a un enfermo lo hacen de acuerdo sus idiomas y asociando palabras en castellano diciendo; a'si watar uwararir , u le'kjja'yanir, umakchanir, así tama e 17 tabla de San Gregorio al puerto al norte y puerto al saliente, se dice parindero de makchan, embarazador de makchan, ajkororteyan makchan, ajtirja'yano'b' Makchan, - pasa esto porque las embarazada le detienen el parto, porque el niño está en mala posesión para nacer, la madre sin darse cuenta cuando duermen, bajan en un poso o quebrada, (arrollo) toman agua y se bañan, en el pensamiento Maya se cree que en la palabra Makchan es un nawal de serpiente (culebra) dejando saliva en el agua en la hora de fenómeno de eclipse, por otra parte se reza creyendo que contesta en cada vertiente en cada laguna sangre, en cada laguna de temperante, si fue poseído al mismo tiempo de la rueda del sol se reza está en el diez y siete retablo de san Gregorio, diez y siete Retablo de Makchan, juega en el cabañuela verde, en cabañuela amarillo, en cabañuela Rojo, en el

cabañuela de cepillo, cabañuela celeste, solo parindero de makchan, ajk'ajnib'ar Makchan, ajk'uxum Makchan, ajk'ortoyan makchan, akt'iriryan Makchan, ut'erja'yanir makchan, tama ub'ojchib' uyok, ubojch'ib' uk'a'b', ubu'tja'yanir uyok, ub'u'tja'yanir u k'a'b', uyak ja'maya'nir uyok, uyok ja'mayanir u k'a'b' uka'yente'yan b'akrari, ab'utja'yante'yan b'akrari').

2. 5 EL AIRE.

En la cultura ch'orti' se conoce 4 tipos de aires, el aire huracanado, de brisa, de remolino y suave. Estos tipos de aires son naturalmente intocables pero se sienten, para los ancianos perciben la tradición de acuerdo a su nawal y sus, interacciones con el sistema cosmo ej. el aire huracanado es en tiempo de invierno cuando el fenómeno es demasiado fuerte y peligroso para un desastre,en ch'orti' ik'ar**,** el aire en brisa es en la noche corre brisa fresca o muy helada depende el clima o tiempo de su fenómeno, el aire remolino en Ch'orti' se dice **sutut ik'ar** este aire es en tiempo de verano cuando accidentalmente levanta un remolino que arrolla basuras, levanta polvos dependiendo la altura, según Ángel Custodio de la comunidad de Suchiquer, explica el nawal del aire está en la noche por la corriente de brisa este tipo de aire se le llama Nok =noche, Ik= ik'ar) para estos ancianos perciben que el aire se manifiesta en el cuerpo según el síntoma de enfermedad, ejemplo si la persona tiene frió le llaman lamb'at Ik'aro'b' = aire helada, si en el cuerpo de la persona tiene frió o le corre en todo el cuerpo y le cae calambres de las partes del mismo le llaman Ch'okchan ik'aro'b' = aire calambriador. Según Fidelia señala que el aire tiene su nawal cuando posee algún enfermo, se dice mesua'r ik'aro'b', = aire barredor, sututuj Ik'aro'b', aire remolineado, xoyoyoj ik'aro'b', aire circulante, ajner ik'aro'b', aire volante, el nombre central del aire lo

llaman san Lorenzo, que es príncipe de aire, es las que dan diarrea en tiempo de invierno, juega en cada cumbre, en cada puerto, en cada ornada, (en ch'orti, ajwarar ik'aro'b', Ajwarar Jolchan, Ajwixb'ir Jolchan, Ajwixtun Jolchan,) conquista en el puerto al norte, puerto al sur, puerto al saliente y puerto al poniente.

2. 6 LA ESTRELLA DE LA MAÑANA.

La estrella es elemento sagrado que tiene contacto con sus nawales, depende de la percepción y la creatividad o creencias de cada anciano, para ellos perciben como luz de repastador, inquilizante dependiendo su fenómeno de tiempo así como el apareamiento de otras estrellas, el apareamiento con la luna, la caída de las estrellas según pensamiento de cada anciano curanderos así opinan los abuelos y abuelas, Ej.: algunas formas de poseer a los espíritus y según la abuela Fidelia, originario de Las Flores señálala que la estrella de la mañana se llama niño salvador, niño Redentor, y san Antonio, niño creador.

Cuando posea la persona es el mismo fenómeno de la luna y sol, se le llama jolchan del mundo cuando se junta con la luna significa que alguien se quieren pelear, machetear o matarse, la estrella de la mañana marca el horario para ir a trabajar para que cuando las mujeres viajan de un lugar a otra, o cuando posee de una enfermedad se dice Niño San Antonio de lucera, Niño San Antonio de Guarar, de Makchan, ja'xto ch'a'r a waporir, uje'ryanir, utz'apranir.

EL ABUELO MARTILIANO CURANDERO, del caserío tular Guareruche del Municipio de Jocotán, Manifiesta que para la cultura Maya se diferencia según su pensamiento de expresión así como ya se ha explicado en otros apartado, algunos lo llaman con diferentes nombres que nace de la mañana se llama San Vicente de Errante,

o San Antonio, cuando anochece se le llama san Raymundo es el nombre de inicio de la oscuridad, para tener contacto con su nawal la candela se usa con significado de los santos, por tanto en el lado poniente su significado es anochecer, para el sueño natural o muerte, cuando la estrella aparean es para hacer justicia natural poseyendo las personas o para percanza (accidente)

2. 7 OTROS NOMBRES DE NAWALES,

Los nawales de la estrella de la mañana, para hacer curaciones con algunos de esta enfermedad su manera de respeto y variante según su creencia ej. Niño San Antonio Angel espíritus santo según el abuelo Juan Pérez de la Comunidad pelillo Negro, Luz y resplandor de espirito santo, niño salvador del mundo, manifiesta el abuelo Ángel Custodio de la Comunidad de Suchiquer, niño salvador, niño san Antonio de guarar, según la abuela Fidelia García de la Comunidad de las Flores, san Vicente de errante, san Antonio, san Raimundo al poniente según Don Martiliano Ramírez de la Comunidad de Gureruche.

2. 8 HORARIOS.

Los abuelos utilizan como horario agrícola y domestica, en distintas ocasiones, cuando son las cuatro de la Mañana sin uso de otros aspectos de horarios acostumbran levantarse y divisan al oriente si la estrella **ek** ya está saliendo sobre el horizonte, si lo ven así, ellos saben positivamente que es hora de emprender un viaje, o levantar a la señora para hacer el oficio de la cocina, si el esposo tiene que ir al trabajo.

Para el pueblo Ch’orti’ tienen otros horarios de comunicación por el cantar del **Gallo** en palabras variante en el área, este gallo canta por cada media hora de la noche, estos animales tienen instintos de cantar en la hora exactamente del inicio del horario, indicando las cantadas de los gallos lo hacen a las 11 y doce de la noche, las 2, 3 y 4 da

la mañana, estos pollos cuando sean las cuatro de la mañana ya no descansan como las otras horas, esto significa que ya amaneció.
Además los gallos y las gallinas recién criandos con los pollitos pequeños, en la hora cuatro de la mañana inician se levantan dando señas que ya es de madrugada, existe otra ave como el guajolote (chumpes) coloquean en la misma hora.

3. CELEBRACIONES.

Al referirse de fiestas tradicionales están integrados en dos aspectos de ritualidad, la primera esta orientado a la tradición folclórica tradicional imitadamente con las interacciones de personales educativas y religiosos así como instituciones de participación
El 1 de enero, La semana santa, que otros lo llaman semana Mayor o semana de Dolor según don Ángel Custodio de la comunidad de Suchiquer.
El 24 de diciembre día de nacimiento de Jesús según la tradición Católica, lo celebran todo los años como fiestas de iglesia católica cristiana, donde los fieles de la congregación se reúnen para dar culto, ellos lo llaman celebración de la palabra de Dios, santo rosario a la virgen Maria, legión de Maria, apostolado de la oración, adoración del santísimo, clases prebautismales etc.

3.1 FIESTAS CULTURALES:

La segunda Son las tradiciones culturales pura en practica de los Ancianos a través de su creencias de las interacciones con la cosmogonía Maya Ch'orti', la indiferencia es que las ceremonias y plegarias se imitan palabras en castellanos y en Ch'orti' y los nombres de los elementos están imitadas con palabras cruzadas entre la congregación

Católica y el pueblo Maya Ch'orti', todo esto es producto de la fuerzas del cristianismo tanto como las objeciones de la transculturalizacion que se manifiesta por los nombres y las costumbres de la religión católica, de ello se investigó los nombres en la cosmogonía Maya como la estrella, la luna, el sol etc. Los ancianos nos explican nombres de santos que ya han sido apóstoles o seguidores de Jesús, san Juan, santiago, San Gregorio, cada Anciano lo llama para curación dependiendo como aspira de sus conocimientos, así lo manifiestan los Ancianos, don Juan Pérez de la comunidad de Pelillo Negro, Martiliano Ramírez , Simeón Ramírez de la Comunidad de Guareruche, Fidelia García de la Comunidad de las Flores, Benedicto Morales de La comunidad Las Flores y Ángel Custodio de La Comunidad de Suchiquer.

Estas tradiciones individualmente, adornan una altar de cruz, esta altar el tiene forma rectangular la mesa de vara amarando hebras de mecate material de la misma comunidad, el capitel lo hacen en forma de un argo y abrasándole con varas de un metro al rededor del arco para formar como un altar de imagen, en medio le ponen uno, dos o mas cruces dependiendo la fe y creencias de cada cristiano.

En esta fiesta todos los creyentes culturales hacen tamales de poyo, gallina, de res, chilate con pan para bebidas y comidas espirituales, finalmente para distribuir y ceremoniales, con todas las personas que visitan la familia celebrando esta fiesta cultural.

3.2 OTRAS FORMAS CULTURALES CH'ORTI'.

El 29 San Miguel se celebra el Arcángel San Miguel, el tres de Mayo día de la santa Cruz, el quince de Enero visita como peregrinación de Esquipulas, haciendo énfasis de estas fiestas culturales y cristianismo católicos lo celebran con devociones culturales

haciendo tamales de pollo, chilates de maíz o maicillo endulzado con panela de dulce sacado de la caña de Azúcar comprando en las tiendas, copal de resinas de un árbol de santo llamado Copal en la cultura Ch'orti', esta planta para ellos es tan sagrado porque la leche se utiliza para quemar como incienso de buen aroma, según la creencia de los ancianos de ceremonia individual y curandero.

Lo hacen en forma circular de moneda de dinero o grande como menos del tamaño de una tortilla, lo hacen el número según el total de cuanto quieren pagar espiritualmente como impuesto la vida, la salud, el retiro de malos oficios.

Los nawales depredadores espiritualmente, en cada fiesta cultural ch'orti' o cristianismos son publicas en una comunidad para invitar a un anciano, los catequistas o delegados de la palabra de Dios para celebrar el culto cristiano, ello lo llama vulgarmente Rosario, o servicio, o alguna persona capaz de hacer su devoción personal dirige plegaria de acuerdo a su propia capacidad, después de todo estos comentado al dueño de la casa reparte los chilates y tamales con todo los que llegan, el día señalado de esta fiesta desde las seis de la mañana todo mundo ya está listo para organizarse y visitar la casa donde están haciendo este tipo de devoción.

3. 3 CREENCIAS DEL CRISTIANISMO.

De esto se identifica diferentes acciones de en la espiritualidad Maya, dentro de estas clases de rivalidades existe: que la iglesia católica indica que la devoción particular de los ancianos no salvan ni valen, por eso es necesario la congregación de cristianos, de esto los ancianos se siente humillados y convencidos de entregarse a la iglesia cristiana para dejar sus costumbres y tradiciones, y las iglesias Evangélicas señalan a las personas de tontas, inútil, diabólicos que adoran dioses falsos que no hablan ni se

mueven, además es pecado comer carne en estas devociones ni aceptar bebidas de este tipo, quien lo hiciera es condenado ante la ley de Dios, los católicos incluyendo los cristianos y personas de culturas le dicen que creen de imágenes ídolos que no hablan, con esta difamación están terminando con la espiritualidad Maya, según don Juan Pérez de la comunidad de Pelillo Negro y Simeón Ramírez de la Comunidad de Guare ruche.

La siguiente forma de manipulación de la cultura son las creencias y autoritarismo reglamentarias del la iglesia católica, en el año dos mil, se inicia una congregación llamado Comité Eclesial donde cada catequista tiene derecho a catequizar a los padres de familia y padrinos para tomar su Bautismo, años mas tarde se regionaliza la fuerza de este comité y lo llaman comité Regional pastoral Social, este reglamento de iglesia Cristiano Católica viene forzando a personas y discriminando una cultura participativas voluntariamente, que para Bautizar a un ahijado es necesario que el padrino sea casado por la iglesia y tener una tarjeta de ser cumplido su catequesis y lo aceptan para ser compadres del Bautismo, si el padre y madre no ha tomado la charla del Bautismo no es aceptado por la Iglesia, además están asustando a la sociedad que una pareja no son casados por la Iglesias, ya no será Bautizado su hijo e hija.

Según el rito católico en la actualidad, obliga a las personas casarse para tener hijos bautizados , muchos lo hacen por cumplimiento de reglas establecidas no por arrepentimiento, para que la gente se cree todo la realidad de lo sucedido amenazan en decir es orden del Papa y de los Obispos y la parroquia, muchos catequistas se sienten presionados cumplir, o discuten inmoralmente para hacer cumplir lo realizados, por otra parte en las comunidades Mayas existe Egoísmo, que implica humillar a los mas ignorantes en la fé cristiana para presionarlos, por esto la cultura

Maya esta estancado por desarrollo de interculturalidad y sincretismo cristiano, o que los ancianos ya no le dan Muchas importancias de su valor cultural, únicamente los Ancianos curanderos que practican esta tradición, por tanto los jóvenes en la Actualidad están menospreciando la sabiduría cultural de los abuelos Mayas, que anteriormente ha salvado muchas vidas en distintos tipos de enfermedades a través de la ciencias cosmogónica de la cultural Maya, por lo que en las partes de estos apartados ya se han comentado las interacción de lo sagrado dado por Dios o criador Supremo.

3. 4 FIESTA PATRONAL.

Según el abuelo Martín García de la comunidad de Matazano, señala que la fiesta del 24 de julio patrón de santiago Apóstol del Municipio de Jocotán, es celebrado en área urbana sin tomar en cuenta a las comunidades rurales para una coordinación de fiestas culturales, particularmente por cultura Maya veneran tradicionalmente al imagen, algunos lo celebran haciendo tamales, chilates para convivir con los vecinos del pueblo Maya, es decir que el área urbana lo celebra con tradiciones imitadamente, mientras la cultura Maya lo celebran con la esencia de culturas ancestral.

Este personaje llamado patrón Santiago es muy venerado en toda la región del Municipio por algunos milagros realizado con los creyentes de la localidad. Este imagen esta adornado con altar en forma de arco y se sostiene con dos soportes de madera horizontalmente entre dos personas cuando visita una casa o familia como se acostumbra en los velorios, esta imagen según la costumbre de veneración las personas dan fé que esta consagrado por las plegarias reverenciados ante el espíritu de Santiago Apóstol por esto afirman que este imagen da una señal si alguna persona tiene malas intenciones, por eso las personas que hacen devociones con el lo aplican con mucho respeto y creencias, muchas personas comentan de su milagro en resultado

recibido según la fé, y en la feria patronal con este imagen Santiago celebrado por la parroquia y sector educativo e instituciones del municipio, los sectores mencionados imitan algunos actos protocolarios culturales, dentro de estos aspectos integran desfiles de presentación de imágenes de cultura Ch'orti, además utilizan algunas bebidas ceremoniales que se dedican en las comunidades rurales, como las ventas de chichas bebidas culturales, shepes, tamalitos de elotes, prendas de vestir de otra región, las vestimentas de la región Ch'orti' lo utilizan como aspectos de representación en adornos y para un desfile.

Algo que causa indignación, que se utiliza la imagen de una mujer Maya como Reina, llamándole oficialmente Reina del Maguey en Ch'orti', (Katu' Sukchij'), esta persona únicamente es utilizado para dar imagen de representación de cultura folklórico Ch'orti', amenizado por la Municipalidad de Jocotán, la Reina se elige en un evento social de presencias de personas importante como invitados exclusivamente para la elección, los invitados participantes son los que dan viva y apoyo moral en la elección, además, eligen a un jurado calificador dentro del evento a calificar las expresiones quien es de 1mer, 2ndo y 3cer lugar, la persona que califica el primer lugar que oficialmente como Reina del Maguey, Katu' Sukchij, Finalmente esta persona no tiene ningún beneficio institucional, únicamente para ser utilizado en imagen cultural.
Otras festividades de esta fiesta cultural, existe otro procedimiento de celebraciones del municipio al nivel de Urbana, llamando fiesta Folclórico Ch'orti', donde se utiliza los mismos procedimiento de participación de personas importantes del evento, mientras la comunidad Maya hablante del la región no son participes del evento, por procedimientos de discriminación racial, la otra filosofía secreta es que los sectores de alta categoría en educativos y religiosos e instituciones piensan que la comunidades no pueden representar sus culturas y costumbres, además la autoridad del Pueblo no les

interesa dar valor a la cultura Ch'orti' en la región, ellos creen que únicamente existe en forma representativa, aunque la realidad lo desconocen totalmente, ya que ni si quiera pertenecen la cultura Ch'orti'; es por ello que usan la frase discriminatoria despectiva " la Raza Ch'orti', o en otros contextos los inditos o indios", frase que atenta contra la identidad del pueblo Maya sin dar su importancia de valorización y popularidad de todo la cultura propiamente de la región, esto implica rechazo del valor cósmico de la espiritualidad Maya, así como su personaje en tradición y costumbres.

Según el estudioso Rafael Girad del libro Los chortis ante el problema Maya, TOMO II – PP. 229-238 (1949 -302) señala que la persistencias de las costumbres ancestrales y el alejamiento con respecto al ladino o mestizo, es en este ambiente donde el chorti mantienen con mayor pureza sus tradiciones; allí es donde debe dirigirse el investigador aunque sea precisamente también el lugar donde el indígena es mas esquivo.

BREND METZ Mayanizacion y vida cotidiana, **Informe de Investigación** " De la cosmovisión a la herencias: la Mayanizacion y las bases cambiantes de la etnia en el área Ch'orti'. (1990-2) Señala que "aquí se manejas varias Ideas. Los ladinos o los que viven en el pueblo dicen que le indígena es el que vive en la aldea y habla Ch'orti, otro grupo dice que todos los que viven en las aldeas son so indígenas y que todo los que viven el pueblo son ladinos, pero los ch'ortis piensan que no todos son ladinos porque hay personas que son indígenas que ya no hablan chórti's, la sangre es importante normalmente dicen que hay que ser moreno y hablar lengua. Lo que manejamos en la Escuela normal (colegio Ch'orti's) es que se puede perder el idioma por culpa de sus padres pero son indígenas todavía por el color y porque sus abuelos o papas son Ch'orti's por herencias…. Si, las costumbres también cuentan…. La limosna, quemar copal y candelas cuando se emprende en trabajo, dar gracias a Dios… esos son los

rasgos que hay. Y también el uso de la medicina natural, y el vestuario que se conserva, que identifica como indígena en vez de ladino. Y el indígena tiene diferente forma de saludar, basta con dar la mano (suavemente), de una forma respetuosa. Y también eso del ajk'in, y el curandero… Los ch'orti's siempre practican eso, curar con puro (tabaco) para orientar enfermedades.

3. 5 LA GESTACION DE LA INTERCULTURALIDAD.

Ante todo esto toda las formas de celebraciones lo hacen con sectores del área urbana y con las siguientes eventualidades del municipio, como ritos folclóricos de costumbres imitados donde ubican el jorchan, el torito pinto de Camotán, el Baile délos Guaxtecos, que son los estudiantes del nivel primaria, Básico nivel Diversificado, magisterios, con el apoyo de las instituciones y organización que se integran en la celebración, todo esto lo hacen de manera imitada no natural de costumbres como se vive en la región, esto es fenómeno se realizad de cada año o cada 24 de Julio.

3. 6 OTRAS CREENCIAS CRISTIANAS:

Para los abuelos manifiestan que los días de los santos san Juan, san Pedro, san Antonio, ellos lo asocian como fiestas culturales y cristianas, para las fiestas culturales lo utilizan como fiestas agrícolas, cumpleaños etc.

En etapa agrícola y cumpleaños, los ancianos los utilizan en creencias agrícolas porque el día de San Juan, San Antonio y San Pedro según la creencia la antigua civilización indican que si se trabaja en estos Días es riesgo de ser perjudicado de mucho Aire, bota o dobla la milpa cuando esta de espiga en jilote.

En otro conocimiento que san pedro es llavero del cielo no puede pasar las almas a la vida eterna si no se respeta este día.

San Juan y san Pedro se cree que su nawal pasa las cuatro de la Mañana en forma de zopilote si encuentra alguna persona durmiendo a esta hora le cae nawal heces de ese animal, es por eso algunas personas aparece con lunar, (Mam) en la cara o en alguna parte del Cuerpo, este mam va creciendo junto con la edad de la persona es de color negro, se puede eliminar para sangrar en tiempo de luna tierna, esencialmente los niño se levantaban antes de las cuatro de la Mañana y se bañan como costumbres los integrantes de la familia, para no crearse esta clase de fenómeno lunar (mama).

La otra practica es que el 29 de julio día San Pedro los padres de familia levantaban de mañana a estirar los pies de los niños para que crezcan, que sean personas con determinad altura, y si no es así los niños o niñas son de bajas estaturas.

Por otra parte los ancianos comentan que este día es cuando la piedra crecen nawalmente, aunque nadie lo a investigado ni verificado, según la ideología de ellos es que las piedras poco apoco se descubre sobre la tierra, como comprobación en lugar donde no existe erosiones.

4. SISTEMA DE COMUNICACION: El Curandero Martiliano Ramírez de la comunidad de Guareruche (ajnirom) narra sus conocimientos de las comunicaciones con el cuerpo humano, animales, sistema cosmo en la vida real, entre ello se identifica que: cuando se padece algún problema familiar, peleas, golpes entre ambas en la familia, la piel de alguna parte especifico del cuerpo se mueve constantemente en algún lado, brazo, espalda, pierna, cuello y ojos.

De igual forma si acontecen los problemas ya describido existe un pájaro llamado Ch'ichko'jn En castellano se dice chiscu' o chichko'jn , en Ch'oriti', este nombre dado según el mismo ritmo de grito que en la comunidad de comunicación cultural lo

llaman así por el nombre en Ch'orti' antes mencionado; si el problema es de consecuencia desastroso, el pájaro da un solo grito sin repetir la otra, de la misma forma cuando viene invierno con aire, tormenta o alguna temporada de llovizna de dos , tres o mas días, el pájaro Ch'ichkojn grita repetidamente en la mañana de rama en rama durante dos o mas horas.

Cuando alguna persona muere el gato de monte (Ch'ajch) grita da un silbido varias veces a las cuatro de la Mañana es seña que alguna persona morirá tardándose menos o mas de ocho días.

De la misma forma si alguna persona lo asesinan de otra persona, lo herirán, lo golpearan por algún objeto con palo, piedra o en un barranco, el espíritu del matado anterior grita y da silbido a las doce de la noche en la hora silencioso, es seña que la muerte no pasa.

Si la persona quiere sufrir problema de enfermedad, perdida de cosas, obtener alguna suerte de dinero, cosecha, la persona según su nawal es revelado por su sueño individual, si la revelación es bueno pasará cosas buenas, si la revelación se miran espantosas admirable o confuso es seña del problema ya sea de mal ocasionado.

El perro da vuelta de ambos lado (Boca arriba) el papalote de distintos colores llega antes o la tortilla de la mujer en la hora de tortear se le dobla en la mano; (se patea la tortilla = pa'chk'a e pa'), es esta la llegada de alguna persona, familia, vecino, compadre llega a visitar la familia quien dio seña de tortilla pateada.

La otras creencias de comunicación mental de los abuelos y abuelas que: no sentarse en la orilla de la puerta porque puede salir muy glotón o galgo a su esposo o esposa dependiendo el genero.

No sentarse en escoba porque es malo según lo mencionan ellos, si algún hombre se sienta en alguna escoba puede morir algún hijo.

No sentarse en una piedra de afilar o piedra playa algunos lo llaman piedra asperoso que sirbe para afilar hierro o machete corbo, machete calabozo que lo sirve para trabajo de campo, por estos aspectos la sociedad tienen cuidado de esta piedra que si un niño o niña se siente sobre esta piedra resulta negativo para su nawal, puede ser que con el tiempo de tener hijo mas de algún niño o niña sale calvo en la cabeza sin tener cabello. No quemara la basura aserrín de madera porque se visualizan acolochado, si una madre embarazada quema esta basura le saldrán los hijos colochos sin crecimiento del cabello, en la palabra variante de las comunidades dicen el niño o niña muruxo, en castellano pelo o cabello colocho sin crecimiento.

No traer ni quemar leña extraído de un tapesco de muerto con que en ello se llevó el cuerpo, porque el nawal del muerto se mantiene en el tapesco si alguna persona extrae y quema la leña, puede causar enfermedad como dolor de cabeza, mareas en el estómago, calentura u otras evoluciones, es porque el nawal del muerto chucuya la persona, según el pensamiento que el muerto pelea por su leña, según estando en vidad cada persona se respeto de lo que tiene.

4. 1 OTRO FENOMENO DE COMUNICACIÓN DE LUNAR Y SOLAR.

Cuando la luna esta en la rueda de medio día o la luna en rueda de media noche en la variante de idioma se dice el sol y la luna están bañando en ch'orti' (e katu' war a'ti) significa que en la tarde llueve o anuncia el invierno de un día a otro, si la luna viene en dirección del sol, se dice la luna en carrera de invierno o el sol viene a lado norte de color medio blanco es seña de invierno, si la luna cuando viene después de luna nueva en la línea del sol es seña de invierno, si la nube baja en las quebradas (cuencas) o el un rió a las cuatro de la Mañana y sube a las seis de la mañana se dice que está cerca el

invierno, si el cabañuela se tiende en dirección del sur hacia al norte es seña de invierno, En la variante de idioma Ch'orti' se dice petatillo de agua.

Si el sol viene de color Rojo en el oriente (Horizonte) es seña de verano) si levanta el arco iris cuando llueve pequeña lloviznita y alumbra el sol, anuncia el verano o trae alguna plaga para la planta, si la fruta como mango tiene demasiada carga o cuando flórese cada árbol significa buen año de invierno o la cosecha será mejor que el año pasado.

SI alguna familia, persona está enfermo y no se sabe de que mal está poseído, los ancianos curanderos buscan en sabio, para conocer que clase de su enfermedad está provocando, Según don Martiliano, que el sabio está en la pierna, en el muslo de la pierna, en el brazo, cuando se nombra el dueño del sabio que es santa lucia, el padre creador da seña de brincos en la piel y para el anciano el sabio es la sangre viva en el cuerpo esta bendecido por Dios para dar resultado lo que esta oculto, no todo las personas tienen sabio, solamente las personas que tienen la aspiración de hacerlos.

4. 2 EL SABIO:

Según el anciano explica que para buscar los nawales que tiene poseído a un enfermo, se utiliza el sabio llamado Sajurin sabedor, según las palabra variante de los abuelos y abuelas en la cultura Ch'orti, este sabio se localiza en algunas parte de los cuerpos, en la pierna derecha o izquierda, en el brazo derecho o izquierdo, estos curandero Ángel Custodio, Martiliano Ramírez, Fidelia García, Simeón Ramírez, Juan Pérez, afirman que cuando se habla el sabio se necesita un puro (tabaco) para soplar las partes de donde esta el sabio y se hacen en los días lunes, jueves, viernes, si alguna necesidad es especial, se hace en todo la semana menos los sábados y domingos, porque el sabio tiene riesgo de mentir, al consultar en cualquier día, ellos explican que no todos tienen

sabio únicamente a las personas que nacen con esta ciencia, para curar enfermedades y el sabio tiene mucha relación con algunos sueños naturales, algunos ancianos meditan muy bien el contenido del sueño, para orientar la rezada sobre el enfermo o cosas de mucho interés particular, familiar o social, solamente los que vienen con la sabiduría de hacer el bien al prójimo, les bendicen al herencia de sabio, en otra palabra lo llaman nuestras virtudes, nuestras ciencias.

5. CONCEPTO DE VIDA Y MUERTE: Para los ancianos utilizan cuatro tipos de muerte según la creencias y conocimientos de los curanderos, cada especies tiene su diferencias según lo que se especifican, la primera es la muerte natural provocado por tipos de enfermedad o por ancianidad,

La segunda por muerte artificial provocado por otra persona, cuando los matan intencionalmente, por accidentes, por algunas cosas como piedras, animales, árboles, o terremotos.

La tercera muerte son los que son abortados en tiempos de embarazos, o por intentos de la madre o los niños que se mueren sin serse Bautizados, esto le llaman limbos.

La cuarta muerte es la transformación de personas, algunos piensan que la persona anciano o anciana se muere se trasforma del espirito con otro nuevo ser de nacimiento, La cuarta es cuando la persona se muere se transforma en otro niño que nace.

5.1 LA TRADICIONES

Todo lo que usa en persona en vida, si un hombre o mujer se muere le ponen machete calabozo herramienta para el trabajo en la agricultura, su laso para que llevaba leña en vida, su fuma le ponen una pipa, un puro, cigarro, para que fuma, si le gusta tomar chicha bebidas ceremoniales le ponen un vaso, mas un tecomate de agua para el trabajo, unas dos tortillas servido en un plato con huevitos ósea otras cosas,

como dinero, si es una mujer le ponen hueso para rajar tule si la persona es artesano en petate, por otra parte le ponen ropa como camisa, pantalón blanco, una sandalia suave según ellos esta ropa es de tipo ancestral y es sagrado porque es de color blanco, según la espiritualidad significa sagrado y santo, algunos ancianos aconsejan sus familiares que en la hora de la muerte no se usa ropa de fabrica de nylon u otros porque para ellos significa juego para el cuerpo. Si es un mujer le ponen vestidos típicos de color azul con cintas o fajas de cintura, todo lo que el revuelo de las nawas así lo llaman el vestido, además le bañan, le peinen el cabello utilizando trencillas de listones y una toalla de envolver la cabeza de la mujer muerto, algunos le hacen chonguitos como lo utilizan las costumbres antiguas.

5. 2 TRADICION No. DOS.

La siguiente tradición de los muertos es con los velorios, según la costumbre si un hombre o mujer se muere si el que quede vivo o viva es joven se tiene la esperanza o opción de tener otra después del difunto para ellos no hacen velorio por su esposo o esposa muerta, pensando que morirán lo mismo como se le murió lo anterior, si un padre y madre se le murió un hijo o hija no puede velar ni ir al entierro porque se piensan que se morirán los demás que quedan en vida, según ellos es la mala suerte de la muerte del ser querido.

5.3 EL ENTIERRO

Para la costumbre ch'orti' se lleva el muerto en el sepulcro ya listos, porque de esta realización de sepulcro participan todo el barrio o comunidad donde murió la persona, al momento de llevar el muerto le ponen cerca del sepulcro le abren el cuerpo pensando para divertirse el cuerpo para dar al ultimo suspiro y despedida de la sagrada naturaleza, además le ponen una candela cerca del muerto significa la luz del camino hacia la oscuridad, el sepulcro es realizada de del oriente al sur, la cabecera mirando hacia al poniente, el pie hacia el oriente, pensando como fue el nacimiento, la

recorrida de todo su vida y la muerte como descansó, al momento de entierro cada familia del muerto le tira tres puños de tierra sobre el o ella, como signo de despedida del ser querido, final mente le ponen una cruz de Jocote o árbol de shino, esta planta significa es cultura y sagrado para ellos, la cruz puesto al pie enterrado del muerto significa el árbol como casa o vivienda de ellos. Según el abuelo Benjamín Pérez de la comunidad de Escobillal Jocotán.

5.4 NOVENARIO.

al momento del retiro del cuerpo los familiares sierran la casa durante ocho días y ocho noches porque la casa recién salido el cuerpo suelta un mal humores desagradable, según para ellos es el olor de los malos espiritos en ch'orti' utilizan una variante en castellano como creencias culturales lo llama (Contros) esta palabra significa los espiritos contrarios de los muertos que vienen a verlos salido del cementerio, para ellos piensan que estos (contros) son iguales que las personas en vida que visitan a sus vecinos porque son muchos, termina los ocho días hacen el novenario, llamando un curandero o rezadores que acostumbran esperar con rosario el difunto, el rezador acostumbra llegar al cementerio en la hora doce del medio día donde esta enterrado la persona y reza llamando diciendo vamos en la casa donde te están preparando u regalo para tu despedida en la casa.

Y el dueño de la casa ya tiene preparado un almuerzo puesto sobare la mesa o lugar destinado llega el rezador lo llama y entrega todo lo que tiene sobre la mesa, finalmente se lleva lo que ya esta servido, en la tarde o en la noche es el momento de la devoción del novenario, barren la casa pensando que ya se retiraron los malos espititos hacen un lugar en una mesa o en el suelo cortan fajas de concha de cepas para tender en la mesa, en el piso o al suelo según la vivienda, en la cepa le hacen muchos agujeros para poner candelas pequeñas y una grande para el muerto recién enterrado, hacen una cruz de flor de muerto que hay en la comunidad, cuando el rezador llega ya esta

todo preparado, la mesa, le ubican tamales, café con pan, ayote, chepes, ticucos, bananos, naranjas, el rezador le llama cada uno por su nombre porque junto este espirito que será llamado se llamaran a otros familiares ya muertos para acompañar al recién muerto. Después de rezada el rezador reparte todo los que están esperando afuera de la casa, porque en este novenario llegan mucha gente para aprovechar lo que ubicar en el novenario.

5. 5 MUERTE ARTIFICIAL:

La segunda muerte que es el matado, las familias no acostumbran celebrar su novenarios, creen que es un espirito malo puede comer las almas de los difuntos muertos, porque ellos están poseídos por el demonio según don Juan Pérez de la comunidad de Pelillo Negro, que la sangre del muerto donde lo matan no es la que grita, es el demonio porque anuncia que estará muriendo otras personas que le ha llegado su día, "algunos ancianos afirman que estos nawales de matado se transforma como perro negro, rojo, en la noche capaz de enmudecer la persona si se asusta al verlo dejando inmóvil del cuerpo, dependiendo de los nervios negativos o positivos de las personas, porque el aire que tiene es helado, peor si se manifiesta como un hombre que lleva tapesco al hombro porque así suelen hacer los matados por eso no se puede esperar con los animas, (finados).

El anciano Simeón Ramírez de la Comunidad de Guareruche y Fidelia García de las Flores, señalan que existe otros nawales que lo tiene cada elemento: el nawqal de cerro es llamado litakaya, se transforma como una persona con pelo largo o un animal de bestia, (burro, caballo).de color rojo y los ojos de fuego, el nawal de quebrada es la sigua nagua, sisimite se transforma como mujer y hombre, el nawal de ríos y lagos son la sirena y sierpes grandes, al referirse de sierpes ellos creen como una serpiente inmenso de dos cuernos como un ganado. (Culebras) se transforman como encantos de

animales, cosas de oro o aire remolinado, el nawal de cementerio se llama tekuana, otros lo llaman tekuan burro, se transforma como una persona alto de tres metro de altura al sentarse se le pasa la rodilla encima, este nawal se come el cuerpo de la persona enterrado antes de ocho días.

5. 6 NIÑOS ABORTADOS O MUERTOS.

En la naturaleza infantil existe muerte de niños antes de serse Bautizados, los Ancianos lo llaman **(Limbos, en ch'orti' tz'umax**) este tz'umax es mentado en toda las comunidades del pueblo Maya Ch'orti', este conocimiento de los abuelos manifiestan algunos fenómenos de muerte de niños en cuatro aspecto incluyendo los niños no bautizados, las otras son de algunas mujeres embarazadas accidentalmente pueden tener fenómenos de aborto dependiendo la forma de embarazo Ej: algunos abortan por deseos de comer cosas como frutas, verduras, carne etc., esto sucede por pobreza económico de las comunidades no hay fuente de empleo, algunas personas no pueden comprar lo suficiente para satisfacerse o si la señora embarazada accidentalmente mira otra persona comiendo cosas en vista de ella según la creencia femenina es que la reacción moral de la madre se transforma al niño o niña en el vientre y este feto reacciona deseoso de probar lo que otro lo consume de vista al frente, si no lo satisfacerse es por eso se aborta al niño.

Las otras formas de aborto son los problemas de intentos por madres en tener hijos no deseados, es por causa de satisfacciones sexuales tiene riesgos de serse embarazadas, de esta causa algunos lo abortan tomando medicamentos o plantas de abortos, por estas situaciones afirman los ancianos que existen nawales de estos niños abortados o sin bautizados, los Ancianos señalan que lo han visto como una ardilla con cola y los gritos son similares y cuando una madre esta en tiempo de dar a luz a un niño llegan agritar cerca de la case en la hora de la noche, por esta situación no se puede esperarlos en un tziquin.

6. MATEMATAICA

En la cultura ch'orti se maneja tipos de conteo en Ch'orti', lo afirma don Martín García de la comunidad de Matazano Jocotán, para conteo de cosas, animales o plantas según la forma de decir y el volumen observado, de ello esta el conteo de tule es de siete veinte, al hablar de siete veinte significa que el contador de tule cuenta 70 pares que da un petate de 8 cuarta de largo rectangular y cuatro cuarta de ancho, el maíz se inmojy nar, que quiere decir un mano de maíz, si es en costal le dicen ente' mukuk nar , que es un costal de maíz, la tortilla por rimera, que significa una docena de tortilla, en animales y persona se dice inkojt ej. (Inkojt tz'i' = un perro, cha'kojt tz'i' = dos perro, inkojt winik o pak'ap' = una persona o un hombre, cha'kojt pak'ap' dos personas, inkojt ixik = una mujer, cha'kojt ixiktak = dos mujeres. Para objetos se dice ink'ojr tun= una piedra, inte' te' =un árbol, inb'on = mucho, meira = mucho, nojta' = grande, chuchu' = pequeño.

FASE II

7. AGRICULTURA.

En el país de Guatemala se verifica dos estaciones de tiempo, la Zona Calido, comprendido en la región del Sur, Izaban, Peten. La zona templado y frió en la región de **Oriente como; Zacapa y Chiquimula,** la zona frió comprendido en la región de Occidente, los estaciones de tiempo tiene mucha relación con la agricultura como parte de la esencia del pensamiento social sobre los cultivo de plantas de diferentes especie, y es donde se orienta el centro de la agricultura el sagrado Maíz ancestral, se visualiza en todo el territorio Guatemalteco, la diferencias de identidad de la memoria agrícola es la ciencia de agricultores del pueblo Maya Ch'orti' que comprende la región Oriental de los municipio de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, Olopa del Departamento de Chiquimula, La Unión del Departamento de Zacapa, población Maya que relacionan conocimiento tradicionales y costumbres ancestrales que argumentan con la cosmogonía Maya sobre procesos de tiempos que orienta la definición de actividades agrícolas en la región.

La palabra agricultura se deriva de agro – que significa agricultura, y existe una forma muy particular en el pueblo Maya es el Maíz, generalmente en toda Guatemala, culturalmente los cultivos agrícolas de diferentes clases en cuatro componente, la primera es el cultivo de maíz y fríjol y sus diferentes variedades, la segunda es el

cultivo de hortalizas de diferentes clases y variedades, la tercera el cultivo frutales de diferentes clases y variedades, el cuarto es el cultivo de huertas familiares ya sea sembrado o nacido después de la producción de semilla,

Específicamente hablando en la región Ch'orti' del Municipio de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, Olopa del departamento de Chiquimula, La Unión del Departamento de Zacapa. Es una región poblado de asentamiento Maya donde se cultivan varios aspectos de costumbre ancestral incluyendo la Agricultura de sostenimiento o sobre vivencia.

La primera es el conocimiento de costumbre ancestral, denominado creencias y tradiciones hacia un cosmo general que parte de una cosmogonía social del pueblo Ch'orti', como los astros, la espiritualidad, los valores, los tipos de comunicación, etc.

El arte en el manejo de suelo, la siembra de granos, la limpia de cultivos, el aboneo, la fumigación de cultivos contra las plagas, la mezcla de plantas maíz, fríjol, ayote, maicillo, el procesos de cultivos primordiales, que genera un sustento familiar y económicamente.

Los principales agrícolas en la región Ch'orti', se usan el manejo y cultivo en terrenos bajío llamado sabana donde el suelo es caliente y poroso que filtra mucho agua, durante tres a cuatro días la tierra se visualiza reseco sin humedad, y la región montañosa llamado cerros altos, (lugares altos) donde es accesible la fuerte humedad, que la tierra es resguardado de mucho tiempo la humedad de suelo.

donde el maíz tiene resistencias de plantas, hasta dar la cosecha, y el maíz pequeño en ch'orti se dice **B'ik'itnar,** que se cultivan en la parte lateral de tierras caliente o bajíos donde hay poco invierno, es por eso se siembran maíz 60 días o tres meses mas o menos para tener cosecha de poco tiempo.

El Maíz (Zeamays) llamado Laztique de color blanco, y de tres meses completo desde la siembra y asta la maduración de de la mazorca tiempo de producción del maíz, cuando la planta se siembra en buena tierra carga de dos o tres mazorcas incluyendo el la bajeza o cha'nak, como lo llaman los agricultores de la región, el tamaño de esta clase de maíz es 30 centímetro de largo y 15 centímetro de grosor, los granos son pachitas y grande.

EL maíz Zabaleño es de color blanco o amarillo, al igual de carga y tiempo de siembra, como el maíz Laztique tanto como la mazorca, la producción únicamente en los lugares altos, montañoso y húmedo.

El maíz chacareño de color café, en la región se le llama Jovon, esta son las mismas variedades como las otras, la diferencia es por el color y el olote de color café. El Maíz de piedra, **tun saknar** en Ch'orti' hace el mismo procedimiento de cargas y tamaños de mazorcas, así como ya describidlo.

El maíz arrequin son variedades pequeñas de color blanco y amarillo, los olotes son tan delgado y tiene muchos granos pequeños tan abundante y pesado en volumen de peso, su crecimiento es de 1.5 centímetro de altura para dar mazorca, cada mazorca es de 20 centímetro de largo y 10 centímetro de grosor.

Entre el Maíz cuarenteño o arrequín, con los diferentes colores como; negrito, amarrillo, blanco, rosado, Jovon, color violeta según lo acostumbran llamar a los agricultores de la región.

El maíz Cuarenteño, es una variedad de maíz de cuarenta días únicamente ya esta seco o camagua, algunos son de color blanco y negrito, su crecimiento únicamente de ochenta centímetro de altura para dar mazorcas.

Los cultivos **primarios** del área Ch'orti, es el maíz y fríjol, y para el consumo diario es el maíz y fríjol, ellos hacen almacenamiento máximo o mediano, cuando es máximo es

el almacenamiento aproximado con varios objetos como silo metálico de 12 a 20 quintales, otros utilizan varios silos máximo par 80 quintales mas o menos, en almacenamiento mediano, utilizan objetos pequeños como costales de quintalera de 100 libras, varios costales o saco como lo llaman en la región, las familias mas pobres acostumbran guardar maíz con una olla de barro que caben de 50 libras máximo o mínimo, otros en bolsas de cartones de 25 a 50 libras, en cada guardado o almacenamiento agregan polvos de veneno llamado folidol, otros pastillas químico llamado Fotopsin, la mayoría de familias con menos acceso de a la producción utilizan substancias de ceniza o cal para no serse picado la semilla guardada para consumo o venta, así lo manifiesta el señor Jesús Crisóstomo del caserío la Cruz de la comunidad La Mina del municipio de Jocotán, que son el maíz, el maicillo (Sorgo en nombre científico (**soghum vulgaris)** estas plantas es sembrado en el mes de junio, se cosecha en el mes de enero durante ocho meses.

Las siembra de maicillo lo hacen después de la siembra de Maíz, asociado en medio del surco de milpa (maíz) cada clase de plante (maíz y maicillo) se acostumbran sembrar en forma cuadrado de 120 centímetro de largo y de 100 centímetro de ancho, para ellos acostumbran sembrar antes la milpa ocho días después o limpian antes la milpa, posteriormente siembran el maicillo, las hojas de maicillo es alargado y liza.

Este tipo de planta o semilla se conoce con dos variedades. El maicillo arrequín y alargada llamado coludo o cola de burro según lo acostumbran decir los agricultores por la forma de ser, el maicillo arrequin es de planta de 2.50 centímetro de altura desde la hecha de cargas (bolas) y muy granado, cada granito son redondeado.

Mientras el maicillo alargada se verifica con la planta pequeña de 1.50 centímetro de altura mas grueso que la planta de maicillo arrequin, la flor y el granito igual es alargado o sea desde la mazorca y el grano, tienen un crecimiento de dos metros de

altura por si es de buena tierra, hecha cargas de flor ovaladas o extendida dependiendo la variedad.

Estas plantas no necesitan abono ni varias limpia, al momento de nacer la planta se visualiza como gramínea o zacate como se menciona en la región, al inicio se visualiza raquíticamente y a cuando se dobla el maíz de primavera sigue los crecimientos asta su altura dependiendo la planta como antes mencionados, es decir que el proceso de maicillo requiere su tiempo de crecimiento asta la floración, en junio se siembra, tienen dos limpias, la primera es realizable en el mes de julio junto con la milpa, la según es en el mes de agosto o Septiembre cuando la milpa se doblan para su crecimiento, y al final de Noviembre inicia la floración, durante el mes de diciembre va creciendo los granitos y secándose, al principio de Enero listo para iniciar el corte de la planta (maicillo), seis meses completo para la cosecha, por eso donde cultivan el maicillo lo llaman segunda en vez de sembrar mías de segunda. Por lo tanto el cultivo de maicillo tiene mejor ventaja de cultivo, cosecha y crecimiento, mientra el maíz es de desventajas por no resistir el calor, se secan más rápido, y tiene tiempo de cosecha.

En conocimiento de la siembra de maicillo y maíz los agricultores conocen exactamente el día y la forma de siembra, el primer aguacero en el mes de mayo dicen que es de siembra si sigue lloviendo, si para el invierno ellos esperan asta normaliza el invierno de manera seguido, otras personas no esperan el tiempo importante de mejor lluvia ni tiempo de siembra, si alguna familia siembra antes que todos, ellos dicen que la tierra se juega, por motivo que los pájaros desconocen si ya la semilla esta tirado en el suelo, ya cuando miran algunos granos están en el suelo se dan cuenta que en cada parcela están los granos sembrado, ya cuando los demás continúan sembrando ya los pájaros están sacando granos en el suelo, es por eso todo mundo siembra al mismo tiempo, si pasado la temporada de siembra, existe unas plagas como los pájaros llamado cenzontles, palomas, Tz'ujtz'uj, en ch'orti', este tz'ujtz'uj es familia del

Cenzontle, otras plagas como el gato de monte que se come la semilla de ayote, el zorro que saca la semilla de ayote y maíz, la semilla de ayo lo llaman iguaxte = (**sakir**) así lo llaman los agricultores en área agrícola en el campo, y en ares urbanas la semilla de ayote o iguaxte lo usan para hacer refresco.

Ellos lo llaman pepita o semilla de ayote, de tal manera que las plagas son de dos clases como animales y pájaros, que cuando nacen las plantitas de maicillo ellos arrancan mata por mata, y como es una plaga, algunos agricultores mezclan la semilla con venenos llamado tamarón, para sembrar la semilla en el suelo, cuando la semilla esta curada con veneno se libran de las plagas perjudiciales se mueren los pájaros o cualquier clase de animales que intentan sacar la semilla, así el agricultor logra el nacimiento de la planta el 100 %, el maíz, para los agricultores acostumbran hacer dos o tres limpias para que tenga buena cosecha, en otros componentes los agricultores en la actualidad no siembran maicillo en todo los guatales, porque el maicillo tiene mucha substancias calientes de la hoja al secarse, esta substancias requema la tierra es perjudicial para abonos del suelo, con mayor razón Rafael Girad argumenta que estas clases de plantas maicillo son gramíneas al nacer, al crecimiento so como varejones o varas gruesos, según Rafael Girard menciona esta planta con otro detalle en el libro Rafael Girad , los Chortis Ante el pueblo Maya, (tomo II-pp.-229-384) **el teocinte en el área Chorti**, existe en la zona caliente del hábitat ch'orti' dos clase de maicillo (Holcus sorgbum) además del famoso teocinte(Eucblaena). Que crece en estado silvestre en las partes de clima gemí tropical en la jurisdicción de Jocotán, San Jacinto, y Chiquimula, hasta ahora no ha sido mencionado por varios investigadores las existencias de esta gramínea que crece.

Las plantas de maicillo se cultivan en lugares **bajos ,** donde la tierra es caliente y llueve poco o temperadamente variables, y los lugares altos porque es accesible de

agua o en tierra barrialoso , arenoso, pedregoso, cuando se habla del lugar barrialoso en otras palabras se dice arcilloso, donde el agua no filtra de inmediato únicamente resbala como jabón, o al apretarse un puñado de tierra en la mano es tan pegajoso como chicle, de esta clase de suelo es donde siembran mucho mas maíz.

la tierra arenoso en otras palabras lo llaman brumoso, que al llover filtra de inmediatamente el agua, a los tres o cutro de no llover, la tierra se mira reseco, prueba de ellos es cuando esta tierra se hacen fricción con la mano tomando un puñado se aprieta no es pegajoso únicamente desborona, en esta clase de suelo es accesible de cultivo de maíz pequeño y el maicillo, y el crecimiento de plantas dependiendo el manejo y humedad y fertilidad de la tierra, según don Jesús Crisóstomo, menciona que en los años anteriores no acostumbran abonar los cultivos, en la actualidad la mayoría de agricultores compran abono para abonar no importando los tipos de abonos a utilizar, ni los precios que existe.

Los abuelos Delfino Vázquez Pérez, Felipa García de la comunidad de Tituque Olopa señalan las variedades de cultivo de Maíz grande de cinco meses usual en la región de Olopa Chiquimula, es poco usual las variedades de Maíz pequeño de tres mese porque el lugar es alto en todo Olopa, y el cultivo de Maíz es única temporada, es diferente como los lugares de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, se cultivan dos temporadas de cosecha llamado primavera y segunda porque los lugares son Bajos y en clima caliente, teniendo únicamente dos temporadas de lluvias como primavera del mes de Mayo, Junio y Julio y septiembre a Octubre mese de siembra de Fríjol pequeño como parra y chapín.

Forma de aplicación de proceso de maicillo, La forma de esta cosecha lo hacen en costales o redes que se extiende de forma redonda o circular, lo cortan con machete

corvo o machete calavoz este instrumento se necesita de muchos filos cortantes porque el tallo de esta flor de maicillo contiene tamos fuertes.

En los lugares **bajos** según los agricultores de la región lo llaman sabana los diferentes tipos de suelo que existe**,** terrenos con 75 % de pendientes, el 40 % inclinado, 10 % plano, con las características de nombres que lo llaman, barranco, **Ch'en,** en el cerro, **u't wirtzir**, en la cañada, **ta loptar**, en la peña, **tu't tun,** en la bajada, **ta xircojt**, en la faldeada, **ta k'atar**, al pedregoso o chatun, (chatun corriente o chatun sembrado, la palabra chatun se deriva en dos variaciones, cha significa numero dos, tun es la palabra sustantivo, en piedra sembradas, otros lo dicen cascajal, otros con palabras en Ch'orti' tz'ajtun, en piedras **colgadas** donde el agricultor rasca y rasca para sembrar la planta en la variante de palabra en Ch'orti se dice **cheremtun** = piedra que escuren para pararse por mucha pendiente, además no recibe humedad auque llueve mucho, para esta región se siembran maíz chiquito o pequeño, en Ch'orti' **B'ik'itna**r,

Los cultivos secundarios que son las Hortalizas todo lo que son verduras, la cebolla, culantro, rábanos, zanahorias, tomates, chile, repollo, coliflor, berenjena, pepino, etc. También son sembrado en alguna parte como san Juan Ermita, en un plano del municipio incluyendo los planes aprovechando un caudal de un rió llamado kajka'r, en Ch'orti', otros lugares como Encuentro Guaraquiche del Municipio de Jocotán donde es posible algunos regadíos de un proyecto de agua entubada llamado Mini riego, otros en cultivos de huertas familiares, donde no es posible el mini riego únicamente pequeñas introducciones de agua para ciertas partículas de siembras, en Camotán como en la comunidad de petcojn en Ch'orti', Pajco en castellano, donde los agricultores aprovechan alguna entrada de caudal del rió Jupilingo que pasa en la

parte baja llamado la vega de regadíos, por eso se dedican a cultivar el maíz y fríjol llamado apante de maíz, en nombre científico del fríjol es (phseolus vulgareis).

El **tercer cultivo** son las clases de plantas frutales y no frutales como naranja criollo; el Washington, la mandarina, el chico zapote o níspero, el Zapote grande, el mamey, el mango de criollo, de clase como de papaya, de melón, sandía, el níspero, la anona blanca, la anona colorada, el cincullo,

Para describir se cuenta con las naranjas que son criollos propiamente de la región, el jugo es de agri dulce, mientras las otras clases de criollo que cultivan en la Unión Zacapa son tan dulces y exportado del municipio de Jocotán y al departamento de chiquimula, la naranja Washington, es un nombre que no esta investigado porque lo llaman Washington, en la región esta conocido con el nombre de variedades de este tipo de naranja, los lugares famosos de cultivo de esta clase antes comentado son la zona alta como Olopa y la Unión Zacapa, en estos lugares son los que cultivan y cosechan mas naranjas de clase e importan en mercados locales de precio bajo o baratos según los vecinos de la Unión zacapa que la venta del lugar de cosecha es de cincuenta quetzales en mil unidades de naranjas, los compradores revenden el municipio de Jocotán ocho naranjas por un quetzal en tiempo de cosecha, mientras en la época de cosecha lo venden tres por quetzal, en las ventas comunales (en las áreas rurales) revenden a cincuenta centavos por naranjas, mientras la naranja criollo tiene mucha semilla, de un sabor agrio dulce, en lugares caliente y en lugares húmedo mas famoso del municipio de la Unión Zacapa, Jocotán, Camotán, y en lugares altos como Tontoles, naranjo, Guayabillas, La Mina, Pelillo Negro del Municipio de Jocotán.

- La otra planta es el izote, que contiene el 100% de agua las flores están en cada punta de tallo, las hojas es igual a la hoja de maguey, talludo o resistentes para romperlos de manera horizontal, únicamente de manera vertical se pueden rajar con el dedo, esta planta flórese de color blanca cada flor con tres hojitas

extendidas y una semilla de color verde, muy duro que se pueden pellizcar con el dedo, la flor de esta planta tiene mercado de manera particular con los vecino y al mercado local del municipio, al cocerlo es suave como una masa.

- la flor de izote son alimentos y contiene un sabor agradable, otros se comen el tallo o cogollo tierno aunque es amargo dependiendo el gusto de cada familia, comer cogollo de izote tierno, contienen bastante vitamina por el color y el sabor amargo, por otra parte los tallos de buena calidad, es importado al interior del país y exportado el exterior para fabricación de cervezas,.
- Además estas plantas se cultivan sembrando los tallo después de cortar la flor, la semilla de la flor nunca nace, porque no tiene semilla, las personas que siembran lo hacen cortando pedazos de tallos, y en la siembra lo hacen en los patios o en el sitio de cada casa o cada familia, otros lo siembran como cercos o linderos en los sitios, guatales o parcelas, en otros conocimientos del tallo de izote se pegan dejando tirado en el suelo, cuando llueve mucho, tomando la misma humedad de la tierra por si sola echa raíz para brotar espigas, la raíz de este izote es tan grueso aproximadamente de un metro de circunferencias o circulo en forma bolas de suelo, es por eso algunos lo usan para retener suelo contra la erosión.

- El piñuelo es otra planta de hoja ancha con espina, en la cabeza carecer de tallos, en la cabeza tiene forma de corteza dura como capa de cuero seco de un animal, en la cabeza tiene raíz de 30 a 50 piezas, y de 30 a 40 centímetro de largo, o sea este piñuelo hecha raíz en las capas de corteza en dirección donde se pega a la tierra, las orillas de las hojas con espina de cierta altura mas o

menos de un metro y 10 centímetro de ancho desde el tronco de la hoja, en el mes de abril son los tiempos máximo de maduración del cogollo del piñuelo, cuando la punta sale espiga tan pequeño y rojo es seña que infló una flor dentro de toda las hojas, esto lo llaman muta, esta muta no se puede ver al tiempo de crecimiento asta que la ultima hoja de piñuelo da color rojo y todo las hojas anteriores son verde, si esta seña de punta roja durante ocho días ya es tiempo de sacar la muta, ellos acostumbran sacarlo con una punta de palo, al introducir la punta del palo de dos hoja de la muta brota saliendo la muta de color blanco, es como una flor de guineo adentro del piñuelo, esto lo llaman muta, el sabor es tan agradable para comerlo, parecido al sabor de plantas de cogollo tierno, en las familias que hacen comida típicas acostumbran cocinarlo con fríjol, con pollo, o lo asan en el fuego para comerlo únicamente con tortilla con sal.

- Papaya, yuca, piñuelo, naranjas, sunso, aguacate, mango, nísperos, estas plantas lo siembran en las áreas de sitios donde vive cada familia algunos tienen huerta o regadillos con accesibilidad de agua para riego.
- El mango criollo, que es una clase de árbol que crece en lugares cálido, que tiene hojas tiernes en el mes de diciembre, inicia la floración en el mes de enero, para ser madurado la fruta en el mes de mayo, tiene sabor muy dulce agradable de sabor natural, no requiere abono quimico, es una planta fértil en tiempo de verano, las frutas tiene mayor fuerza de vitamina, en tiempo de cosecha tiene mercado al nivel local y nacional, nunca al nivel internacional, únicamente los mangos criollos, para la producción es famoso es bueno para producir fruto, esta planta según los abuelitos comentan que lo sembraron otros que nacieron en las lomas o quebradas, nunca en lugares altos ni producen frutos por mucha

humedad o que llueve mucho, el mango es planta seco por eso se produce en lugares calientes.

- La fruta del mango criollo es de color amarillo, cuando es maduro, teniendo un sabor agradable y dulce como azúcar, en la costumbre Ch'orti' se acostumbra varios nombres en procesamiento, cuando el mango es tierno es tan pequeño como un limón, teniendo la semilla de color blanco, cuando el mano es tierno es un tamaño alargado medio redondo, siempre se visualiza la semilla de color blanco, cuando el mango es sazón, o maduro la semilla tiene corteza o concha, se comen la carne dura si es sazón, si es maduro se come lo la carne como masita dulce y agradable.

Para consumo familiar con el mango, la familia le gusta del mango tierno, corta y le extrae la concha suave del mango tirando la semilla, porque con la semilla no se puede comer es dema ciado amargo únicamente la carne dura del mango, otros lo consumen con sal y pepita teniendo un sabor agrio de buen sabor no acido, otros cocinan en un recipiente al juego donde se desase la carne de mango agregando Azúcar y sal para endulzarlo se vuelve rico en sabor, otros lo hacen licuado en una licuadora, si no hay licuadoras lo muelen en una piedra para hacer fresco de mango, en las áreas rurales algunos mujeres embarazadas acostumbran asarlos en una braza para comerlo cosido como masa muy dulce rica en vitamina y fuerza para ellas.

Estas frutas de mango algunos lo comercializan en lugares cercano como comercio local, no tiene importación ni exportación, para las personas del área urbana le llaman mango de coche o cerdo, porque es de comunidades rurales, se visualiza como tipos de discriminación nunca tiene comprobado las vitaminas de su propia naturaleza, para ellos prefieren los mangos de clase como mango de papaya, de mamey o de otras clase

si lo importan y exportan por su tamaño y no tanto la calidad y sabor, estas frutas de clase generalmente lo llaman mango de brella su sabor es agridulce, mientras el mando criollo es demasiado dulce y de sabor agradable, mucho mas alimenticios, mientras los mangos de clase no contiene mejor vitamina según las comprobaciones de los abuelos de la región.

- El limón es una planta con espina todo las ramas, que nacen en tierra caliente y húmedo, que se visualiza dos variedades, el limón criollo y limón real, se le llama limón tanto como la planta y la fruta, el sabor de esta fruta es acido, en la región Ch'orti' se usa para fresco y para medicina, los médicos argumentan que cura muchas clases de enfermedades infecciosas, no importando la clase de limón, el criollo tiene importación y poca exportación para su venta según el lugar de consumo. en la región Ch'orti' especialmente en las áreas rurales, es pocas personas que comercializan de ello, la fruta de limón y la hoja es mejor medicina para curar cáncer de la piel y dolor de preñiz, la palabra preñiz es cuando una mujer esta embarazada o en gestación como lo llaman las comadronas de la región Ch'orti'.
- Esta clase de preñiz es similar a una enfermedad de cáncer como son las teorías de Médicos, para la cultura Ch'orti tienen conocimiento de cultura experimentado que si una persona se fracturo, se corto algunas partes del cuerpo, y estando herida y toca con relaciones sexuales a una mujer o su propia esposa es seguro la provocación de cáncer de la piel o se pudren las partes afectada de la piel, para la experiencias Ch'orti, las personas heridas tiene queda abstinencia de comer pescado salado, carne salada, tomar atol, comer mucha sal en la comida o en cosa grasosos, no comer regalos de una señora embarazada.

- Para los abuelos curanderos tienen mayor experiencias de curar cáncer de la piel, con medicinas de plantas naturales, cocinando el **limón** agregando hojas de apasote, monte de cáncer, hoja de mata coyote, son efectivos para lavado de herida y cicatrizarlos en poco tiempo, según sus experiencias que si la herida pica y pica es seña de sanacion de cáncer, y para la teoría Medica algunas veces el cáncer de piel es cortar la parte afectada.

El **cuarto** cultivo de la región son las ornamentales que utilizan varias personas, estas ornamentales a veces son cultivables generalmente son silvestres nacidos en los terreno cultivables y no cultivables. Las ornamentales que son posibles cultivables están las flor de las diez, Quezón plantitas que florecen a las diez de la mañana que sirven de horario de ama de casa, las plantas banderitas es unas plantas que crecen de una cierta altura para máximo de 1.50 centímetro desde la floración, en la punta ramifica varias flores y en las plantas de banderas son de varios colore, rojo, amarillo, blanco, morado, estos y otras plantas con posibles cultivables lo usan como adornos en altares de algún culto religiosos,

Las ornamentales que no son cultivables únicamente nacen y crecen en plantas silvestres, que son la flor de muerto que utilizan en hacer cruz ubicando sobre una mesa en el tz'iquin, cumpleaños o novenarios de finados y la mayoría de plantas ornamentales cultivables y no cultivables lo utilizan en diferentes formas como adornos de mesa, para cultos religiosos, casamientos y medicinas, si es para casamiento estad las ramas de carrizo, la hoja de aseiturna, las hojas de pino, todo ello como adornos de un lugar destinados para cumpleaños o casamientos.

Las hojas de cónte, el guineo, lo usan para adorno de altares sagrado de manera muy particular, cuando hacen fiestas culturales, con devociones de tamales, chilate, el 29 San Miguel, el Quince de Enero, el domingo de Resurrección después de Semana

Santa, el adorno de una mesa donde descansa algún imagen como el patrón Santiago Apóstol de Jocotán.

8. PROCESOS DE CULTIVOS.

El cultivo de maíz en la región utilizan Formas de procesar, dependiendo las costumbres y tradiciones, diferente a otros cultivos secundarios, cuando la milpa nace de ocho días le dicen milpa o cola de perico, cuando la milpa esta inicia la floración lo llaman en rollo o punta en candela, cuando ya inicia el jilote le llaman espiga de Maíz, cuando sale la pequeña tusa en la planta, lo llaman Nojbna'k, cuando existe buena humedad o abonado los cultivo al suelo, salen dos o tres tusas, salen dos mazorcas en granados, si la milpa es raquíticas que no tiene humedad o aboneo únicamente sale dos tusas una mazorca con grano y la de abajo únicamente tusa, en la región se maneja palabras variables para decir los jilotes lo nombran **pitak**, las primera espiga, otros lo llaman primer tusa, otros nojb' pitak, y cuando se aumenta la espiga echando granos de perla como lo mencionan algunos agricultores es por eso le dicen **Nojb'na'k,** la segunda tusa le dicen **cha'nak**, cuando el maíz esta en granos de perlas, pura leche, que al romper el grano con los dedos, en ch'orti' se dice **jere'tpitak**, y cuando el grano vaya sasonando lo dice **a'n o ch'ok a'n,** y cuando la mazorca de maíz con grano duro, pasándose de elote tierno cuando inicia la maduración le dicen camagua, en Ch'orti' se dice **k'amb'ajyannar,** y cuando la mazorca esta completamente seco le dicen **takinnar.**

En la familia ch'orti' acostumbran sacar jilote cha'nak, o la segunda tuza recién espigado de la planta, ellos sacan con los dedos para coser con agua en un recipiente o cualquier olla según la variedad de habla en la región, otros les gustan azar al fuego un elote, otros explican azar elote, adorar elote al fuego, ellos explican **pojpa'n.**

La otra manera es comer elote, esto lo acostumbran cocinar con un recipiente u olla lleno de agua, echando fuego que calienta de grandes hervores, durante una hora o mas asta que este cocido el elote para comer, antes de cocinar apartan otras varias mazorcas que rasuran los granos para hacer atol dulce o tamalito de elote, algunos agregan azúcar augusto tanto como el atol dulce o tamalito, en la hora de reparticiones, cada persona en la familia le dan un mano de elote o cinco elote mas un guacal o taza de atole dulce para comer y tomar, acostumbran decir estamos tomando atoliada.

La otra forma del maíz llamado camagua, es cuando inicia la maduración de tuza cuando se seca, el grano tan suave, mucha familia cuado llega la otra temporada de cosecha de primavera ya será escaso el maíz de los años anteriores, muchas familias de este estado, por esta razón inician comiendo el maíz camagua, ellos cortan la mazorca de maíz si esta demasiada tierna el grano de elote queriendo comer como tortilla por necesidad, la señora muele el grano de elote en una **piedra** de moler, llamado **Cha',** esta masita se obtiene del elote tierno, no se puede tortear como la masa seca, porque es extraído de elote tierno,, lo que hacen es cortar hoja de guineo echando de forma envuelto como tamales poniendo en un comal para coserlo**, ellos le llaman tortilla tierna y ch'orti' tz'akotz pa',** Cuando el maíz esta un mas sazonado el grano, algunos ya lo cocinan con cal, siempre lo hacen molido, de esto ya la masa sale un poco mas o menos duro, desde entonces ya lo pueden echar con la mano la tortilla, siempre el sabor es de maíz tierno, del mismo modo lo llaman **tz'akotzpa'.**

El último procedimiento de este cultivo, es cuando ya la planta está seco o demasiado maduro, los agricultores doblan la planta dejando la mazorcas colgados, porque cuando llueve no entra agua en la mazorca para no podrirse, si la planta no se dobla es

probable que se podre si le entra agua por la punta, así lo afirman los abuelos visitados por municipios que son: Bernabé López Ramírez de la comunidad la Mina Mojón, Jesús Crisóstomo del caserío la Cruz de la comunidad La Mina del municipio de Jocotán, Efraín García Méndez de 65 años de edad, de la comunidad Lantiquín Camotán, los abuelos Benedicto López Ramos de 76 años del caserío pinalito Aldea Buena vista, Juan Antonio Portillo de 79 años de edad, de San Juan Ermita, Defino Vázquez Pérez de 68 años, Felipa García de 68 años de edad de la comunidad de Tituque centro del Municipio de Olopa del Departamento de Chiquimula, manifiestan las mismas costumbres y tradiciones en los manejos de cultivos.

8.1 CULTIVOS ECONOMICOS DE OLOPA.

Los abuelos Delfino Vázquez Pérez, Felipa García del Municipio de Olopa, manifiestan de las variedades de cultivos que se hace en el municipio de Olopa como el café(coffea arabica) y el banano (musa spp), ellos manifiestan que el café, se cultivan mas en la región, esta planta es de color verde en las hojas, la floración es de colora blanco y la fruta es verde en la calidad de tierno como lo llaman en la región, cuando esta maduro ya no se dice como fruta, mas bien se mira como semilla encerrado en una corteza tanto en sazón o maduración, la semilla es de dos pedacitos de color blanco cuando esta maduro la corteza o concha dura como lo llaman en la región de cultivo, la semilla de café en oro o seco es muy duro es capaz de pasar en una maquina pulidora sin ser dañado, porque cuando esta maduro es demasiado ligoso no es tan fácil ser quebrantado con cualquier objeto.

Según los agricultores en tiempo de cosecha despulpan en una maquina pulidora, donde se necesita suficiente agua para lavar y colar el pulpo de café, después de sacar la concha del café, lo llevan a un lugar donde el sol tiene alta temperatura que se seque, después de secado el 100% lo embasan en costales de pita o de naylo para venta

locales con compradores individuales, mayoristas importadores o exportadores, cuando se habla de venta locales es que algún pequeño negociante compran con la concha que lo llaman pergamino, a un costo bajo, porque ellos tienen que despulparlo en una maquina, la otra compra lo hacen seco lo llaman en oro, ya listos para importación.

La plante de café es cultivable en lugares altos donde es muy helada o llueve con durante todo el año, este cultivo es atractivo en su venta local de manera importada o exportada. Y el aboneo lo hacen en el mes de octubre para la posible floración del mes de diciembre y enero.

En el municipio de Olopa se cultiva el banano de clase, que son importado y exportados en otros países por su calidad y cantidad que se cultivan, en otras regiones como Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, cultivan pequeñas huertas con las plantas de guineo llamado abanero, la moroca, la tzapa, el majoncho, el plátano, esta planta no se cultiva en lugares calido, únicamente en los lugares altos.

El banano mide de 3 a 4 metros de altura, con 30 o cuarenta centímetro de gruesor rollizo, con tallo de 11 a 12 gajo cada gajo contiene 10 a 12 bananos, dependiendo de la humedad lo que puede tener, esta clase de planta se dan mas en lugares altos y húmedos.

El guineo abanero de color morado tanto como el tallo hasta la fruta, es rollizo de 20 centímetro de gruesor, con 7 a 9 gajos cada gajo contiene 10 a 13 guineo, según la humedad donde se cultiva.

El guineo majunche el tallo de color verde, con altura de 3 a 4 metros de altura, la fruta de color amarillo y cantudo que es igual a las otras plantas de banano la

diferencia es el sabor y la carga, además es resistente al verano en los lugares caliente, esta planta es tan dominado por el verano siempre y cuando da fruta de 3 a 4 gajo, el sabor es diferente al banano, es decir que el banano contiene mas sabor, azúcar y de calidad para importación local y exportación internacional,

El guineo tzapa de tallo pequeño de 130 centímetro de altura con un tallo de 10 a 12 gajo, cada gajo contiene 9 a 10 guineo, la fruta es igual al banano rollizo de 30 centímetro de largo 10 centímetro de gruesor.

Según el abuelo Efraín García Méndez del municipio de Camotán explica la información entre los cultivos princípiales que se cultivan en la región primordialmente están el Maíz con algunas variedades como laniteco de color blanco que se dan en lugares cálido, y el rocamel que son las mismas variedades de color blanco, el maíz sánate de color negrito como se acostumbra en decir, estas semilla o plantas que se cultivan en lugares rústicos o tierras resecas y calientes, de ello ya se acostumbró en sembrar abono para que produzca la carga, el maíz Laztique se dan en los lugares altos como la cumbre la Arada de Jocotán.

Los abuelos de la comunidad de la mina del Municipio de Jocotán explican las mismas variedades de semillas de maíz grande de cinco meses que se siembra en lugares alto aunque con diferentes nombres, en las comunidades como Pelillo Negro, Las Flores, Guareruche, Suchiquer donde los agricultores conocen como maíz zabaleño, según los abuelitos señalan que; algunas personas en tiempos antes que fueron a trabajar en jornales de las personas de ese lugar y trajeron el maíz grande de cinco meses en Izabal, cuando iniciaron a cultivar le dieron el nombre Zabaleño porque fue extraído del Departamento de Izabal, otras semillas son llamado Laztique, maíz de piedra, (en Ch'orti' tun saknar), Chacareño. Jobon el color del grano y olote de la mazorca, existe otra plantas de variedades pequeñas de tres meses que se cultivan en lugares bajos,

sin considerar la clase de tierra lo importante es el abono como se acostumbra de hoy en tiempo afirman el abuelos Efraín García Méndez de Lan tiquín Camotán.

Los abuelos entrevistados de las Comunidades de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, Olopa, señalan los mismos colores de granos de Maíz blanco, negrito, jovon, rojo, rosado, aunque se diferencia por las variedades como el arrequín que tiene el olote delgado y lleno de grano, es diferente como el H3, que son semillas nuevas, afirma el Abuelo Juan Antonio Portillo de san Juan Ermita.

Para el consumo se hace mas sacrificio de preparación, cuando es por consumo de inmediato la ama de casa, la señoras o amas de casas aporrean en un costal o en un naylo tendido al suelo, se es para almacenamiento o venta algunas personas hacen tapesco de un metro de altura para aporrear o hacen un mortero de algún árbol grueso que se puede fabricar un agujero de 30 centímetro o mas de la parte frontal para este tipo de actividad, después de aporrear o morterear como lo acostumbran llamar cuelan en una pana grande o pequeño depende el volumen de aporreo, finalmente envasan en un costal o granero, anteriormente acostumbraban no aporrear mas bien prensado asta terminar el consumo familiar.

Consecuencias de esta actividad de aporreo, toda persona que se dedica a esta actividad de aporreo tiene que acostumbrarse de las flotaciones de tamo en otras palabra lo llaman los olfateos porque es muy tunoso que dan picazones en la piel al momento de aporreo, si la persona no esta acostumbrado o padece de alergia es posible enpeorarse con esta tragedia de tuna de maicillo o sorgo. Del mismo modo es el aporreo de fríjol que hablaremos continuación.

La **cuarta parte** de cultivo que son las verduras silvestres, porque son plantas donde el agricultor acostumbran cuidar cuando nace en los guatales como los tomates de granos pequeños, diferente al tomate grande, el loroco, que echan una flor de color blanco de sabor agradable que la sociedad agregan como alimento diario, el quilete colorado de hoja lisa es familia con el loroco, se come cocido con fríjol, el quilete blanco llamado en los lugares del Municipio de Olopa, quilete dante así lo llaman en el municipio de Jocotán, es una planta de hoja blanca algunos lo hacen empanadas o sea en una tortilla recién formada lo echan revuelto con masa para cocer en un comal, o pican la verdura para freír con aceite de cocina que tiene sabor agradable de buen vitamina.

8.2 VARIEDADES Y CLASES DE CULTIVOS DE FRIJOL.

Cuando se habla del fríjol se cuenta con algunas variedades como el fríjol chiquito de tres meses algunos tienen vainas de color negro, blanco, morados, rojos, en los granos se diferencias a veces el fríjol de vaina blanca el grano son de color negro o blanco, los de vaina negra son de color negro, tienen granos de color rojo, en los lugares altos se cultivan variedades de fríjol como lo afirma el abuelo Bernabé López Ramírez de la Mina San Juan Ermita, nos manifiesta que Siembran y cultivan las clase de fríjol grande de seis mese llamado enredador y de tres meses llamado chapín, entre el capa jul, la juruna, el cachito, la vaina de capajul son grandes similar a la juruna o chapanecos lo único que la vaina de capajul es de vaina doble resistente, mientras la vaina de juruna o chapaneco es sencillo y taliste con punta de espinas, el fríjol enredador son llamado garbanzo que tienen vainas de color blanco o negro y los grano son de color blanco, sardo o de color negro, el fríjol chajan son las mismas vaciedades con vaina de color rojo o blanco así como los granos de color rojos o blancos esta clase de fríjol se está cosechando en los meses de septiembre a octubre, cuando el agricultor se tarda en cosechar lo está hace en el mes de enero juntamente con la juruna, alguno

lo cortan las vainas con canastas hechas de la misma comunidad, otros compran panas grandes para el mismo uso, la otra forma de cosechar el fríjol, es cortado con machete calavoz o machete corvos, algunos lo usan cuchillos filosos para el corte.

"La otra variedad es el cachito, la población castellano hablante de Jocotán imitaron el nombre de esta clase de fríjol llamado **perome** y el Maya hablante lo dicen **perom**, el idioma castellano hablante agregaron una letra **e** para pronunciar perome, este perome o perom en ch'orti' se conoce con vaina de color blanco y la semilla de color negro ovalado pequeño, la cosecha se está haciendo en el mes de diciembre".

8.3 VARIEDADES DE FRIJOL ENREDADOR.

Las clase de fríjol enredador se comercializa en mercado como los demás fríjol Chapín como lo menciona el abuelo Juan Antonio Portillo de de 79 años de edad de san Juan Ermita, que el fríjol chapín tiene mercado en todas partes por el color, tamaño y sabor. Mientras las variedades de fríjol enredador se cultivan mucho y tienen buen sabor no necesita abono ni veneno para fumigar, se cultivan en los lugares altos como mira mundo, lo triste es que no tiene mercado de ventas, por si revende en algún lugar es tan barato.

" En algunas comunidades de Jocotán como las flores , pelillo Negro, Guareruche, Suchiquer se cultivan temporalmente una variedad llamado fríjol de arroz, físicamente este grano es alargado de color rojo, la planta es como una parra grande se siembran o algunas partes se nace por si solo en tiempo de invierno en los meses de junio y julio, no es tanto conocido en todas parte esta clase de fríjol es alimenticio lamentablemente que no tiene mercado en alguna parte de Jocotán o departamento, por casualidad algunos agricultores salen a vender en el mercado en tiempo de cosecha.

CREENCIAS EN SUEÑO PARA OBTENER UNA BUENA O MALA COSECHA AL AÑO.

El Abuelo Efraín García Méndez señala algunas creencias dado por el sueño natural de las posibles o no buenas cosecha en el año cuando inicia la actividad agrícola, cuando llega el tiempo de preparación de trabajo en la tierra, sobre los cultivos de Maíz indica revelación al momento de estarnos dormido, ej. Ver un señor que hablamos, jugamos nos indica maíz, cuando nos revela ver una mujer es fríjol, así como se nos revela acariciar a una mujer significa fríjol, si un hombre significa maíz, si soñamos que pescamos de manera suficiente es seguro buena cosecha, si miramos que se asan al fuego los pescados significa perdida de maíz por verano, si soñamos ver agua entubada que se riega significa lluvia de pocos días, si se mira agua entubada reseco significa que al año no hay agua.

Algunas exploraciones visuales de los abuelos aseguran con firmeza que la semilla se cruzan de un lugar a otro, este fenómeno se comprueba cuando la persona o agricultor siembra maíz , maicillo y fríjol en una sola clase y un solo color, al final de la cosecha se localizan otros granos de diferentes colores ya sea amarillo, blanco, rojo, jobon, negrito en una mazorca, la causa es porque cerca del guatal o terreno del cultivo hay otra clase de maíz ya sea rojo, amarillo, blanco, negrito o jobon, necesario que cada año se preparan semillas seccionados de un solo color siempre y cuando ninguna cosecha es un solo color, Efraín García Méndez de la comunidad de Lantiquín Camotán, Bernabé López Ramírez de la comunidad de la Minas Mojón de San Juan Ermita, Juan Antonio Portillo de San Juan Ermita, Veredicto López Ramírez del barrio Pinalito Aldea Buena vista san Juan Ermita.

8.4 MANEJO EN LAS ACTIVIDADES AGRICOLA.

"Entre los procedimiento de actividades agrícola, cada año durante los meses de marzo todo agricultores hacen los preparativos de tipo agrícola como:

- La preparación de semilla de maíz, fríjol chajan, cachito, juruna, ayote para la siembra de primavera, lo realizan antes o en el mes de marzo y abril.
- La preparación de terreno como botada de desmonte donde no había cultivo antes, arranque de monte, raíz de maicillo donde y habían terminado el corte anterior, esto lo hacen en el mes de marzo y abril.
- La siembra de terreno con maíz de primavera en el mes de mayo y junio.
- la primera limpia de cultivos del mes de junio de manera escarbado con machete calavoz o azadón, esto lo acostumbran a las personas de escasos recursos económicos, y la gente que tenga facilidad o buscan la manera de comprar fungicida para el tratamiento de la yerbas que ataca el crecimiento de las plantas.
- El agricultor ya tienen la experiencias de cómo abonar las plantas, ellos esperan tener 30 centímetro de altura de la milpa o de nacimiento a los 12 días de germinación de la plantas aplican el abono.

8.5 FORMAS DE LIMPIAS.

Anteriormente los agricultores del municipio de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita hacían limpias de cultivos, utilizando herramientas de machete calabozo según los abuelos de San Juan Ermita, en los lugares alto donde no hay piedras como la mina, y Olopa utilizan azadones para arranque de monte, la siembra del terreno de maíz, fríjol, ayote, utilizando herramienta llamado chuzo, otros la llama huí zuque el chuzo es algún pedazo del mismo machete calabozo desgastado con punta, ellos cortan un palo rollizo de 15 centímetros de gruesor y un alambre resistente para enrollarlo estilo de yoyo, luego introducen el hierro para escarbar la tierra, en esta fase los agricultores

verifican la milpa a una altura de 30 centímetro inician la limpia llamado desyerbo, utilizando las mismas herramientas mencionado, según la opinión de los Abuelos Delfino Vázquez Pérez, y Felipa García, que la basura lo usan para abono de la tierra.

Los ancianos y ancianas crean el valor que tiene la tierra comparando como un ser humano o una mujer que cuida, mantiene y amamanta al hijo de su hogar, para ellos argumenta que la tierra lo sustentan que la basura al convertir de abono es manjar de la tierra, la tierra es madre en encurvamiento y gestación de las plantas para los buenos cultivos.

La tierra tiene su tiempo de gestación durante todo el tiempo de cultivo, y meses de descanso sin trabajarlos en otra temporadas de cultivos, actualmente los agricultores cambiaron técnicas de cultivos, la mayoría compran bombas, venenos como gramoxone, paraquat u otras clases de veneno para fumigar monte que se secando hoja asta la raíz , con el fin de dejar limpio los terrenos de cultivos, el aboneo, algunos lo hacen sembrado con chuzo, otros lo riegan de cinco centímetro lateral de la milpa aplicando dos abonado, la primera de 30 centímetro de altura o de 12 días nacido la milpa, utilizando abono triple 15, 15,15, 16, 20,0 u otras clase de abono, . Cuando la milpa inicia a cande liar el cogollo de la milpa así lo llaman los agricultores, en otra palabra cuando la milpa inicia a florecer le aplican la según aboneo utilizando la clase de abonos urea exclusivamente para la carga de la cosecha.

En la actualidad aseguran los agricultores que la semilla en la región es llamado criollo de cultura Ch'orti, se están perdiendo porque están entrando maíz llamado selección, esta planta según afirman que es transgenico, es decir que la semilla esta alterado de una semen particular, artificialmente de obras científicas, según versión que la semilla es una cosecha única, el agricultor no puede guardar la semilla para otro

periodo de cosecha, siempre y cuando según la necesidad de cultivo se tiene que comprar cada año esta semilla para la siguiente siembra, mientras la semilla de maíz Criollo es una semilla cultural, semilla primitiva ancestral, que una vez cosechado, se selecciona la misma semilla para otras y mas siembras, no importando el lugar de cultivo, no se necesita tanto abono, ni insecticidas para se cultivo, además es resistente del verano, por otra parte el maíz criollo es un gran alimenticio por su originalidad, sabor agradable, tanto el fríjol, en la familia Ch'orti al consumir tortillas de maíz y fríjol criollo, se mantiene una sangre vigorosa y fuerte, nutren mejor a los niños que crezcan con sangre fina y morena de buena calidad, mientras el transgenico el sabor de la tortilla es medio dulce, desagradable, al consumirlo no nutre a los niños con sangre fuerte, mas bien forma sangre medio blanco en la región Ch'orti' lo dicen sangre **wero**.

En una investigación de vecinos del municipio de Jocotán comenta de la realidad vivido, mas o menos en los años ochenta las misiones belga consiguieron ayudas por trabajo para beneficio de la gente pobre de la región Ch'orti y cada familia beneficiada consumieron una clase de maíz curiosamente le llamaron maíz de sebo, esta clase de maíz cuando se cose en un recipiente es tan suave en la hora de molida es demasiado resbaloso en forma de hule, al comerlo se mastica como chicle, esta versión es muy lamentable en lo ocurrido de la gente pobre, ellos lo consumían por necesidad porque en ese tiempo el varano es muy fuerte las cosechas se secaban por falta de invierno es cuando se necesita ayuda exterior para sub-sistir necesidades de la población, de estos tiempos siguieron las ayudas extranjeras como el maíz amarillo en forma concentrado, es decir los granos son partículas, otros granos completos como se dice en el área Ch'orti' **ya'b'arb'ir**, revuelto en castellano, el sabor de esta clase de maíz como el tamo de picado o olor a granizan, la familia lo consumió por necesidad como antes mencionado, bueno en todo esto la región siempre es pobre no hay donde tener fuente

de trabajo de mejor muneraciones, mas por eso muchas familias no alcanzan comprar tanto maíz para consumo familiar, ello compra por 5, 10. por arroba, por dos arroba de 50 libras por quintal de 100 libras así lo llaman en la región Ch'orti',

Por otra forma algunos venden maíz como negocio de consumo venden a precio alterado en las tiendas sin importar el costo de producción, es decir que el costo de producción es mas barato y en reventa es el doble o el triple de costo, se entiende que si un comerciante compra a 5o centavos la libara vende a un quetzal o 1.5o por libra o por quintal equivale lo mismo, esto es una historia larga para la región, que la producción es poco por alto costo de canastas básicas, el alto costo de granos básicos, el bajo costo de jornales de la gente pobre en la región, el alto costo de abonos químico, hiervisidas, insecticidas, claramente que la tecnología es de corto alcance y con ventajas de producción,

Lo triste es empeorar la necesidad, la extrema pobreza, la tierra infértil, una salud riesgoso para mucha desnutrición poblacional, los que tienen facilidad compran abono ,hiervisida e insecticida a grandes precios mientras la gente de extrema pobreza no alcanza comprar lo necesario, según el **abuelo Defino Vázquez Pérez** de la Comunidad de Tituque Olopa Chiquimula, que los empresarios se aprovechan de la gente pobre, cuando miran que la sociedad consume muchos abonos en compras cada año o mes, aumentan el precio, la tristeza que da es que las empresas de abono es único tanto como hiervisida e insecticida son único en monopolio en el país, ya que la tierra ya se esta acostumbrando de usar químico en la tierra obligatoriamente se tiene que comprar, la sociedad desconoce que ingrediente son los abonos que dan resultados inmediatos, según afirma el abuelo Jesús Crisóstomo del caserío la Cruz de la comunidad La Mina del municipio de Jocotán, que la tecnología vino a matar la

tradición cultural, tanto como ideas de manejo de tierra, el manejo de cultivo, las hiervas como verdura alimenticias culturales se han terminado, si en una familia ay necesidad de comer tomate, cebollas, chile, rábanos, hierba de mora, santa Maria, chipile, lorocos, que estas verdura son grandes alimenticia de cultura maya en la región Ch'orti', obligatoriamente se tiene que bajar al pueblo para comprar, así probar la verdura de vez encunado.

en la región algunos agricultores acostumbran usar abono natural como basuras después de cosecha anterior, las granzas de fríjol después de aporreo, las hojas de fríjol cuando se arriban de maduración de la planta, algunas instituciones visitaron o llevaron algunos proyectos temporales que enseñaron hacer abonos naturales, excavando agujeros de un metro de altura al suelo otro metro de altura después sobre tierra, sembrar estaca para moverlos constantemente, aplicando estiércol de animales, de personas, hojas de cualquier montes, agregando cenizas, agua, darle vuelta cada mes, esta forma de construir abono natural es de mucha desventajas para los vecinos por eso no le dieron importancias por varias razones, se necesitan piochas y azadones, se necesita muchas hojas que hay que destruir ramas de árbol para basuras, se necesita demasiada ceniza para agregado, se necesita agua de continua para echar para la pudrición, se necesita demasiado tiempo para su descomposición, se necesita una gran dimensión para utilizar en una cuerda de tareas de cultivo, se necesita año para fertilizar la tierra, se necesita tiempo o año para dar resultado, mientras el químico son de corto alcance y de ocho o quince días da el resultado par un buen cultivo, la desventaja es poco tiempo de duración en la fertilidad de corto tiempo se necesita otra aplicación de aboneo .

Según los Abuelos manifiestan que los ancestros utilizaban costumbres tradicionales para aguardar semilla de maíz o fríjol contra gorgojos que pican la semilla dejando polvos, el material de uso son de alcance familiar como: cal es un material barato en la región usualmente lo utilizan para cocinar el maíz, lo usan para revolverlo con la semilla que mantiene fresco la semilla para no picarse, cada familia acostumbra hacer juego todo el día para cocina, después de quemarse la leña produce ceniza de color blanco o medio negro según la calidad de leña quemado, este material se usa mezclando con la semilla que mantiene una frescura en todo el año, la semilla no se pica, la mezcla se hace en cantidad, esto no tiene costo alguno, ni toxico ni absorbe sabor alguno, sin necesidad de usar veneno para curar semilla, los ancianos comentan que el veneno químico deja mal sabor y olor la semilla como. El Fotopsin, que tan fuerte y peligro de intoxicar persona humana, tantos peligros de inmediata, el Gramisan deja un olor desagradable el maíz para comer igualmente el Folidol, además implica costo para comprar en uso, cada año hacen publicidad de nombres en químico así es el costo de cada uno, según las experiencia de los Abuelos da San Juan Ermita que el fríjol para no picarse no se puede colar, soplar en otras palabras, porque la basura mantiene fresco losa granos y no se pica tiene capacidad de tres años de no picarse.

8.6 CONSERVACION DE COSTUMBRES Y TRADICIONES DE JOCOTAN.

Las familias del área Ch'ori', conservan las costumbres y tradiciones de sembrar planta de Tule para hacer petate, así cosechar y vender el petate en el mercado local, este famoso de tule es una planta de dos metros de altura en su floración y razonamiento como lo llaman los cultivadores, esta planta es verificable como un tallo delgado de cierta altura que tiene tres lado de gruesor, que en cada lado se rajan sacando la hebra de cada lado para hacer petate, cuando se realiza la cosecha cortan

por manojo le llaman un medio de tercio cuando está verde, cada medio de tercio se mide tres cuarta de la palma de la mano extendidazo, listo para tender al sol que durante tres días se secan, listos para amarrar un tercio completo de tamaño de un trozo de 1.50 metro de grosor, cuando se hecen de este tipo de tercio grande de seco cada agricultor o dueño de este tule lo por matul así lo llaman cada pequeño manojos de tule contando siete veinte, este 7.20 es de setenta pares así acostumbran el conteo, en el conteo tienen tres características llamando de una pieza en Ch'orti wejrer pojp, tule enñedido tz'akb'ir pojp, el tule de un solo tamaño lo llaman no'r pojp, los últimos de tules pequeños lo llaman chapaneco en Ch'orti es b'ikit pojp o uta' pojp, así como lo llaman las características y tamaño de tule así son las características y tamaños de petate, por eso el conteo es de 7 .20 cada matul de tule, de esta cantidad rajan y tejen el petate de un tamaño de 6, 7 y 8 cuarta de ancho y 16 o mas cuarta de largo esto es usual para descanso en cama naturalmente fresco, cómodo diferente a un colchón caliente.

Estas plantas son todo de riego, limpia, cosecha y conteo lo hacen los hombres masculino, y todo tejido de petate lo hacen las mujeres Ch'orti, para el procesamiento de tule le llaman con diferente nombre, (**el tule es pojp, el corte se dice xurpoj, el conteo es sikpojp, cuando se sacan las varas para el conteo en matul se dice jo'tzpojp, cuado el matul ya está hecha se dice ute'rer pojp, cuando se rajan sacando las hebras se dice xixpojp**), los lugares de cultivos son partes en algunas comunidades donde hay algún nacimiento para riego, esta planta necesita suficiente riego para su buen crecimiento, el lugar famoso de cultivo de varias comunidades como la Abundante que se encuentra en la parte norte del municipio de Jocotán, especialmente la comunidades como: Morrito, Tierra Blanca, conacaste, Ojo de Agua Escondida, Potrero, Orégano, Guayabilla, de estas comunidades muchas familias tienen sembradío

de cultivo de Tule, estos vecinos se llevan los productos de cosecha de tule al mercado de Jocotán el día Domingo.

La otra forma de costumbre de pasar la vida en familia de formas dependiendo las formas de vivir en extrema pobreza, si una familia no tiene forma de comprar cosas a su servicios personal o familia, piden tule por tejer con las personas que cosechan este producto y le pagan a u precio injusto de 4 o 5 quetzales cada vara de tule, cuando realizan las actividades de tejer el petate cada trabajador les duran tres o mas días para su terminado, el trabajador es diferente al trabajador agrícola que tiene muneraciones de 25 quetzales mas dos tiempo de comida, mientras una mujer únicamente su muneracion de 4 a 5 quetzales y su cuantas tortillas según la voluntad de la persona asta cuando llega a dejar el petate hecho, todo el trabajo no le corresponde tiempo de comida, por otra parte para el que paga por tejer el petate es igual de menor valor la venta de producción, por lo que existe otras personas que le llaman negociantes o comerciantes de mercado, ellos compran un petate de 10 quetzales cada uno sin importar todo lo demás gastado para la fabricación, mientras el comerciante o negociante vende a 30 o 50 quetzales cada petate, en pocas palabra tiene menos valore el productor que el comerciante.

8.7 COSTUMBRES DE SAN JUAN ERMITA

Las familias de la cordillera de Urbana de los planes y san Juan Ermita se dedican hacer cultivos de sebilla, culantro, rábano y otras clase de verdura por la accesibilidad de riego que tienen, este cultivos es para consumo familiar y venta, muchas familias abastecen el mercado de Jocotán y Chiquimula, por el famoso cultivo de este lugar fueron bautizado popularmente San Juan Ermita la Cebolla. De esto se visitaron los Abuelos que son: Benedicto López Ramos de 76 años del caserío pinalito Aldea

Buena vista, Juan Antonio Portillo de 79 años de edad, San Juan Ermita, Delfino Vázquez Pérez de 68 años, explican por los procesos de cultivos de la cebolla, que se hacen tablones de semilleros, después de su crecimiento de ciertas altura se trasplante en los terreno definitivos, durante los 90 días de crecimiento la planta flórese arrancan la planta y lo hacen en manojo como lo llaman ellos, cortan hebras de palma para amarre de cada manojo que transportan a la venta en el mercado.

En la región Ch'orti' se cuenta con un mercado local, Para la venta de cebolla, que tienen tres tipos de venta, la primera venta es con el productor que vende a precios bajos a un quetzal, y para la primera clase de comprador va con el productor compra el producto, de esto tienen un puesto de venta al mercado donde llegan al consumidor ya cuando el precio es mayor de 3 a 5 quetzales cuándo la cosecha de producción es menor o no es tiempo de cosecha, cuando bajan al precio de 2.50 es cuando es la temporada de cosecha ya no se produce.

Se visito la familia de Abuelos Delfino Vázquez Pérez de 68 años, Felipa García de 68 años de edad de la comunidad de Tituque centro del Municipio de Olopa del Departamento de Chiquimula, los cultivos familiares para consumo y venta familiar que son bananos de clase que pueden abastecer en los mercados locales del municipio de Olopa, Jocotán y en Chiquimula cabecera departamental, algunos comerciante lo exportan en el país fronterizo de salvador y Hondura O México.

El procesamiento de cultivo se verifica en varios procedimiento, la primera arrancan una planta de la cepa como lo llaman los agricultores, hacen un agujeros de 30 o 40 centímetros de altura para sembrar las plantas y buscan el tiempo de luna de cuarto creciente para la siembra, en este fenómeno las plantas crecen mejor, tanto como el tallo

y racimo que ya es la carga de guineo, otros en tiempo de después de luna nueva de 5 a 6 días para la siembra.

" En el municipio de Camotán son diferente para manejo de vida familiar diferente al manejo de vida como los del Municipio de Jocotán, San Juan Ermita, Olopa, que cultivan el tule para petate en venta, el cultivo de cebolla para la venta, el cultivo de banano o guineo para la venta, mientras el Municipio de Camotán la mayoría de pobladores únicamente la cosecha de maíz y fríjol para la venta, otros vecinos de la mujeres acostumbran hacer tortillas, chitos que en jocotán en áreas rurales lo llaman shepes, en el área Urbana lo llaman chepes con tusa, empanadas de fríjol o de carne, lo llevan al mercado de Jocotán para la venta de este dinero utilizan para surtir necesidades como cultura familiar

En cada comunidad la gente acostumbran utilizar manos de obras para trabajo agrícolas, cada familia o persona maneja su forma de hacer, los que tienen dinero acomodan gentes así se dicen en la comunidad con la palabra (acomodar) esta palabra a acomodar es que si es limpia o siembra ellos van en una casa y le dicen ayúdame maña o tal día por tal trabajo le estoy pagando a 25 quetzales por día, mas dos tiempo de comida, si la persona aceptó el trato munerado para un jornal, le dice si el lugar es accesible o se viven cerca con el acomodado la señora del acomodado va y trae el desayuno, por qué la señora que busca peones, mozo o mano de obra ella madruga desde las dos de la mañana a tortear para ajuste del desayune depende la cantidad de gente que el esposo lo usa, cada mozo, peón o mano de obra acostumbran dar una docena de tortilla mas una taza grande de fríjol, y en el almuerzo se llevan una pana de tortilla calculando como se le dio la manutención del desayuno, otros lo reparten en el

guatal u otros llevan en una sola pana grande el fríjol para que todos se juntan en un solo sitio y aprovechan el sagrado alimento.

En la parte poniente y norte del municipio de Jocotán como en las comunidades de las Flores, pelillo Negro, Suchiquer, Oquen, Tierra blanca, Morrito, Orégano, Ojo de Agua Escondida, Guara quiche, Matazano otros lugares, si es todo siembra de milpa, fríjol, o maicillo acostumbran que todo almuerzo es comer pollo, por eso en cada siembra acostumbran en decir vamos a comer pollo, porque ninguna persona no utiliza uso de almuerzo de pollo. Y en la parte sur como en los lugares de Cana para, Pacrén, tunucó, plan de la arada, y otros lugares. Acostumbran hacer tamales en el almuerzo en tiempo de siembra de milpa, fríjol etc. ya la gente en el lugar acostumbran decir mañana vamos a comer tamales de tal persona.

ARGUMENTOS.

Según el libro de derecho consuetudinario maya ch'orti', los ámbitos, comunal, familiar y medio ambiente, Segunda Edición Marzo (2,008 -47 p). Literal 4, 4, 1 afirma que en cuanto a algunas practicas relacionadas a las creencias, los entrevistados dieron la siguiente información:

-para la siembra, "antes de la siembra, se debe de desahumar las semillas.

-Durante la siembra se acostumbra almorzar con caldo de galina o de pavo"

-para la ceremonia que se realiza, previo a las siembras, o se ofrecen gallinas, y los pagos se hacen con copal, rogando al creador y formador por la buena cosecha.

-Durante el invierno, cuando los papalotillos y los sompopos se levantan, a la mañana siguiente, después de una tormenta se asegura que el invierno puede seguir.

8.8 FORMAS DE PAGOS DE JORNALES COMO COSTUMBRES CH'ORTI'S.

Las tradiciones de los abuelitos o abuelitas, es utilizar forma de adquirir muneraciones o pagar jornales, con dinero o con maíz por trabajos, dependiendo el precio del jornal, ellos valoran el costo de maíz para dar por pago de jornales cuando alguien lo necesitan un mozo, siempre y cuando muchas familias tienen posibilidad económicamente o capacidad de maíz para dar por trabajo a los que lo llega a pedir.

Para una persona que pretende adquirir productos de jornales es lamentable en los meses de Junio y Julio, asta muchas familias están completamente mal económicamente y se visualizan enfermedades de desnutrición asta con la posibilidad de cobrar vidas, por consecuencias del hambre, que en la familia o comunidad no hay tanto maíz que se compra, si en algunas tiendas venden maíz lo hacen exageradamente del precio mas alto como en las tiendas del área urbana, porque los tienderos de la comunidad cobran asta los fletes y pasajes de transportar sus productos en tienda en la comunidad.

Estas situaciones son generalmente en algunas personas en toda comunidad del Municipio de Jocotán, o en otros lugares como Camotán, san Juan Ermita en los rincones de lugares aledaño sobre la Extrema Pobreza, donde muchas familias cuentan con la necesidad de comprar maíz, como alimentación primordialmente sin faltar como pan diario, esta situación es lamentable porque el lugar es demasiado cálido únicamente llueve algunas tormentas o lloviznas, algunas veces temporadas de fenómenos como el famoso mich, en 1998, el famoso huracán del niño en el mes de octubre de 2.002, donde ha estado lloviendo y favorece las plantas de milpa, hay tiempos donde el verano es muy fuerte done se secan muchas plantas y no producen cosechas, otros por pobreza económico no pueden comprar abono para abonar las

plantas de milpa, otros no alcanzan comprar venenos o hiervisida contra la maleza, o la falta de bombas para fumigar las plantas mas por todo esto son consecuentes de no tener muchos cosechas de almacenamientos , la mayoría comentan que el alto costo de estos productos o veneno, son exagerados por eso muchas familias no alcanzan de utilizar los productos de avance,

9. LA RELACION COSMOGONICO DE LOS ABUELITOS MAYAS.

Para los ancianos según sus percepción que la planta es vestuario de la madre tierra, es por ello la señora Felipa García de 68 años de edad originario de Olopa Chiquimula, asimila la tierra como la mujer que se une con el hembra van a tener hijos asta los nueve meses, después de desocupar o alentarse de embarazo, que ya nació el niño la mujer tiene derecho descansar un tiempo, así la madre tierra, el inicio de cultivo desde la preparación de tierra en el mes de marzo asta noviembre para la ultima cosecha y tiene derecho descansar tres meses, que son diciembre, enero, febrero, luego continua el siguiente proceso, y para un respeto a la madre tierra se visitaron los acianos y la anciana fidelia García de la comunidad las Flores, Martiliano Ramírez, de la comunidad de Guareruche, Ángel Custodio de la comunidad de Suchiquer, la madre tierra imitan como una mujer llamando con diferentes nombres y su nawal, algunos le dicen Reina Maria santísima, Reina santa Magdalena, Reina santa tierra, otros madre tierra, cada anciano acostumbra utilizar nombre de acuerdo su percepción, es decir todo las palabras de los curanderos no se encuentra en un diccionario porque no esta declarado la cultura cosmogónico del idioma Ch'orti',

Además son ancianos muy celoso con sus sabiduría y contacto con la naturaleza por motivo de discriminación racial, y difamación por las iglesias cristianas, la sabiduría de los ancianos no esta en ningún documento porque no aportan con algunos investigadores de fuera únicamente con persona de confianza en la propia región, los

investigadores fuera de otro color, costumbres o cultura, como antropólogos, sociólogos estudiantes, ellos piensan que es para negocios, ,mientras la cultura se utiliza como puente de información sin dar valorización y respeto cosmogónicos etc., según el Abuelo Juan Pérez de Pelillo Negro de Jocotán Chiquimula, manifiesta que la sabiduría de ancianos asido utilizado como fuente de negocio o para cumplir compromisos de estudiantes y no le dan importancias para algún beneficios.

La siguiente tradición es el primero de enero se hacen hoyos en los cuatro equina de la casa se entierra copal, chilate, para pedir la protección de la casa y la familia que no deje de entrar los malos espíritus amenazante, robador, engañador, pidiéndole los Ángeles de la guardia que custodian la casa y la familia todo los días durante el año y este rito lo hacen cada 31 de cada año alas doce de la noche.

9.1 OTRAS CREENCIAS SOCIAL.

Los abuelitos experimentan conocimiento sobre la cosmogonía Maya en los cultivos, si la semilla de maíz, frijol, maicillo como alimento diario en la vida lo llaman la sangre del señor, por asimilar del pan que Jesús lo compartió con sus apóstol otros por experiencias dado que si no se como tortilla durante todo el día ninguna persona puede vivir es por eso los abuelos respetan como alimento sagrado, y consagrado cuando ellos piden la bendición con el Dios supremo el dador de vida.

9.2 OTRAS FORMAS DE TRADICIONES.

La siguiente formas tradicionales de los abuelos, creen que una semilla es tan sagrada por ser vida para los seres vivos, sin ella no podemos vivir, la semilla es parte de la reproducción de cultivo y planta, para ellos es como un ser vivo o un niño pequeño, cuidarlo lo mas que sea posible, con el fin de tener confianza entre ambos, así como el

grano con la familia y la familia con el grano, en otras palabra significa que el grano sea tan abundante por la fuerza de nawal que tenga, para ellos si encuentran alguna semilla tirado en el suelo abandonado pisoteado, ellos explican que llora como un niño maltratado o abandonado, es así como el nawal de la semilla no prospera en la casa o en la suerte quien lo maltrata.

9.3 LEYENDAS DE ABUELOS.

Si la milpa es amenazada por la hierba o monte si no recibe limpieza ellos creen que como niño ahogado en medio del calor del monte, es como una criatura maltratada sin recibir aseo persona, puede llegar al extremo de la muerte. En alguna leyenda dicen que han escuchado en la hora de las doce del medio día en la hora silencio escuchan llorando un niño, además le dicen al monte que tan abusivo no nos dejas en libertad para vivir, crecer, te aprovechas porque nuestro dueño o papa' no nos hace caso, y una vez que nos asisten nos alegraremos que todo ustedes morirá, y mucha personas detectan la alegría de la milpa cuando el aire juega por las hojas, según los Abuelos la Abuela Felipa García y Delfino Vázquez Pérez, Abuelo Efraín García Méndez

9.4 PLAGAS DE PLANTAS.

Los abuelos comentan que los enemigos de las milpas y semilla son los animales como, el sompopo cortan la planta ya nacido, el gato de monte, los pájaros que sacan la semilla cuando se siembran, el mapache, el pisote, el coche de monte se comen, los jilotes o maíz cuando la milpa espigando, los pájaros se comen el maicillo en tiempo de corte, el pisote y mapache se come el ayote en tiempo de su cosecha.

9.5 CRIATURAS DE LA TIERRAS RESULTAN PERJUDICIAL

Por estas situaciones de problemas de cultivos, según la cosmogonía de los Abuelos y Abuelas creen que las plagas son criaturas de la madre tierra, es por ello acostumbran ofrendar a Dios y la madre tierra para capturar o desviar las plagas en los cultivos, en las ofrendadas hacen la visita al guatal haciendo un agujeros en medio o centro del guatal para tapar la sangre, caldo o carne esto asimilan como una madre natural de una persona que visitan y le hacen regalo como agradecimiento de madre, así se hacen ofrenda a la madre tierra, cuando se reza en la reverencia lo dicen de acuerdo su percepción personal y llamando como madre tierra, Reina Santa tierra, Reina Maria Santísima, reina Santa Magdalena, la visita lo hacen el 25 de abril de cada Año.

9.6 COSTUMBRES LATENTES COMO CULTURA CH'ORTI'.

Según el Abuelo Fermín García de la comunidad de Suchiquer centro, expresa que los abuelos antes acostumbraban vivir sin ningún documento de tierra y muchos tienen las mismas costumbres y tradiciones, cada vecino acostumbra sembrar brotones como arbolitos, piedra esto lo llaman mojón de linderos en cada propiedad o guatal, esta propiedad únicamente reconocido anteriormente de los tatarabuelos de tercera personas, pasando las mismas costumbres como derecho reconocido de papas y abuelo, mientras la matriz de tierra comunal es llamado astillero Municipal donde está denominado con la palabra ejidal, registrado al catastro municipal, son pocas personas que tienen pequeñas parcelas o terreno que han tenido documento de propiedad legal por un abogado notario de forma de herencias, compraventa, reparticiones u de otro índole y la mayoría de tierras comunales en el área Ch'orti.

Otro fenómeno de costumbres negativas es cuando algún vecino acostumbra no respetar lindero del otro vecino, abecés arrancan linderos o mojón y le ponen a otro lado con el fin de avanzar metros y yardas de tierra de vecinos, de esto muchas

personas son violentos se matan o se herirán con machete corvo, otros con armas de juego matando al otro vecino es así como existe violencias vecinales según comentario de don Fermín García de la Comunidad de Suchiquer centro de Jocotán.

Riesgos de amenazas del medio ambiente ch'orti'. dado para un problema de tierra, Por esta razón comenta todo los vecinos de la comunidad de Guareruche y las Flores que pasa algún fenómeno de amenaza comunal donde algunas comunidades de Jocotán, Camotán, san Juan Ermita y Olopa se cuenta con problemas de exploración de minera para llegar a un fin de explotación, según comentarios de los vecinos de las Flores, Guraruche Jocotán, donde algún personaje de exploración minero llego a la comunidad para convencimiento de aceptación de proyecto de idro eléctrica tema de manipulación para explotación minera, la comunidad tomo medidas de hechos tomando un día de rehén al personal y llamando a la municipalidad donde firma un convenio de respeto al patrimonio Comunal sobre cualquier intento de amenaza de medio ambiente comunal. El acta de verificación y acuerdo municipal se encuentra en la comunidad de las Flores y Guareruche, los vecinos afirman esta situación dada por algunas negociaciones de conseciones verificable en el año 2,007, del proyecto de aceptación a favor de la empresa minera, en tiempo de Gobierno Oscar Berge y la administración Municipal 2,004 a 2,008 y algunas firmas de **COCODE**, verificado por los investigadores, según comentan los vecinos comunales mencionados, y investigado por una organización llamado plataforma de Reforma Agraria, que coordinaron la declaración que estaba latente.

10. NOMBRES Y APELLIDOS.

En la región cultura ch'orti', se visitaron los Abuelos que son: Bernabé López Ramírez de la comunidad la Mina Mojón, Jesús Crisóstomo del caserío la Cruz de la

comunidad La Mina del municipio de Jocotán, Efraín García Méndez de 65 años de edad de la comunidad Lan tiquín Camotán, los Abuelos Benedicto López Ramos de 76 años del caserío pinalito Aldea Buena vista, Juan Antonio Portillo de 79 años de edad, San Juan Ermita, Delfino Vázquez Pérez de 68 años, Felipa García de 68 años de edad de la comunidad de Tituque centro del Municipio de Olopa del Departamento de Chiquimula, manifiestan que algunos nombres no se encuentran en idioma Ch'orti'. todo por causa de la transculturalizacion, donde se estableció la Religión católica denominado con los nombres de santos cristianos de la antigüedad, donde el manejo de calendarios con los nombres de san Juan, san Antonio, San Lucas, San Bartolomé, santa Teresa, San Ignacio, etc. Cada niño que nace el padre de familia acostumbra buscara nombre lo que le parezca lo llama al niño y así lo afirman en el boleto de nacimiento en la Municipalidad donde se registra los nombres de la saciedad, por otra parte en la actualidad cada familia imitan nombres extraños ya sea de tipos de letras ingles y de buen sonido como Roel, Jessica, Henri, Otoniel, etc. Por lo que en el Idioma Maya se desconoce por motivo de perdida de cultura, en el Idioma Ch'orti se visualiza algunos nombres como Pedro en castellano y Luch en Ch'orti', Maria em castellano, Mari' en Ch'orti', Jorge en Castellano y Xaxo en Ch'orti'.

Existe otras variantes de nombres indirecta por sobre Nombres Ejemplo: Pedro lo llaman perucho por aprecio, Maria y Marillita en aprecio, Juan y Juanito en aprecio, Santa y Santita en aprecio, Feliz y Felesito en aprecio, Josefina y Chofinita en Aprecio, todo lo contrario por sobre nombre como aspecto de diminutiva, en la cultura Ch'roti' todo las familias acostumbran expresar nombres de aprecio en la Familia o sentimiento de un Anciano para tratar una persona en la cultura Ch'orti', por otra parte existe la forma de expresión de ancianos para decir tío Toyano si Victoriano, tía

Maria si es Maria, tía Consuela si es Consuela, tío Nocho si es Ambrosio, tío Pay si es Pascual, tío Neto si es Ernesto etc.

11. EVOLUCION Y ASPECTO LEGAL.

11.1 DESARROLLO DE APELLIDOS.

Los Ancianos entrevistados comentan que los Apellidos en la Actualidad son variables de no tener conocimiento de donde vienen, la visualidad son corriente de costumbres en afirmar que el derecho de Juventud van a traer mujer en otro lado de la comunidad, Municipio o Departamento, dado que la Mujer u Hombre son diferentes apellidos y los niños que nacen llevan los mismos apellidos es por eso se evolucionas en cada lugar y municipio.

11.2 APELLIDOS POR MUNICIPIOS.

Par conocimiento de las Evoluciones de Apellidos, se visualizan la mayoría en todo los lugares de cada municipio como: los apellidos Avalos, Escalante son del Municipio de Camotán, Ramírez, García, Pérez, Suchite son mayoría del Municipio de Jocotán, Alonso, son mayoría del Municipio de San Juan Ermita, los Apellidos Pérez, Vázquez, Díaz, son la mayoría del Municipio de Olopa, según los Abuelos Delfino Vázquez Pérez de 68 años, Felipa García de 68 años de edad. Manifiestan que existen apellidos Cruces de la Comunidad Agua Blanca Olopa del Departamento de Chiquimula.

FASE III

12 GASTRONOMIA DEL AREA CH'ORTI'.

12.1 COMIDAS COTIDIANAS.

En la región ch'orti', se conservan costumbres de consumir comidas típicas como alimentación diarias en la familia en las áreas rurales como: la tortilla y fríjol, los shepes, **xep** en ch'orti', ticuco, el tamalito en castellano, en tiempo de elote, el tamalito con masa cocido, el chuchito de carne, de chipilin, de loroco, de quilete blanco, quilete colorado, de tomate, cebolla, la empanada de pescado, de quilete blanco, de tomate con cebolla, empanada de quilete blanco, (quilete danto) la empanada de shora, de putzunk'o, **samen** en castellano, la empanada de chipilin, empanada de fríjol con cebolla, la empanada de manteca de carne de res, empanada de manteca de pavo o papaya de chumpes como cuajolote, empanada de huevo de pescado, dependiendo al gusto de cada familia y comunidad que acostumbra usar.

12.2 FORMAS DE PREPARACIÓN DE TORTILLA Y FRIJOL.

La tortilla son procesados de maíz o de maicillo, el fríjol son cocinado para comida principal llamado comida típica, la tortilla y el fríjol, así lo dicen esta preparación de comida no importando la forma de preparación Ej. cocinado y molido, colado o de cualquier forma siempre fríjol, los shepes **xep** en Ch'orti', son hecha de masa de maíz, o maicillo y fríjol, el ticuco son hechas de maíz, maicillo y fríjol, además agregan tomate, pepita de ayotes, el tamalito son extraídos de elote tierno en los tiempos que inician el corte de elote en los guatales, en algunos casos se cosechan en cualquier tiempo donde hay mini riego, otras clases de tamalito de maíz seco extraído de maíz o

maicillo sin ser agregado con fríjol, Únicamente es masa sólido, agregan aceite de cocina.

Esta clase de tamalito se utiliza en un viaje de peregrinación de Esquipula, las empanadas son hechas de maíz o maicillo, agregando con diferentes cosas, lorocos es una planta de bejuco que ramifica echando hojas desde los tallos, asta la ultima punta y cada crecimiento va creciendo con la hoja, la flor hecha en cada parte del cruce de las hojas por donde sale otra ramificación, la hoja lo llaman loroco, la flor siempre es loroco, el quilete blanco, otros lo llaman dantos por el crecimiento que tiene, la hoja que tiene tuna y color blanca muy suave como lana fina, no puntiaguda, es rico para comer empanada o freído con aceite agregándole huevo de gallina o chumpe, el quilete colorado, es familia del loroco, siempre es bejuco muy alargado que se tiende sobre el suelo o rama, cada vez mas ramifica, la hoja es igual que el loroco, hecha flor, la diferencia por la hoja es lisa y color verde, la flor es alargada de color blanca como el loroco antes mencionado, el sabor no tanto rico como el loroco que tiene el 90 % de sabor agradable que otras clases de verduras.

La otra clase de verdura muy conocido en la región es el chipilin, que es una planta que tiene una altura de un metro, que hecha la hoja pequeña, de color verde y la flor es amarilla, el sabor para comer es agradable y medio dulce, la hierba mora en castellano o (muxk'uruy en ch'orti') es otra planta de 40 centímetro de altura que ramifica de color verde, la flor es blanca y la fruta de color negro, la semilla es como el tomate, en tiempo de maduración se riega en el suelo y el mismo se nace para mas reproducción de plantas, lo que se come en ello únicamente es la hoja, el sabor es amargo, como las pacayas.

La forma de costumbres en la comunidad Ch'orti es comer de varias maneras, las verduras comen con fríjol cocinándolo juntos, a veces cocina el quilete o verdura de forma sólido, después lo echan sobre el fríjol, según el gusto de cada persona, otros cocinan las verduras exprimen todo el agua o caldo de verdura que queda el bagazo de verdura, de esto cocinan el aceite, cebolla, y huevo para agregarle la verdura, esto es un sabor agradable para ellos, según la costumbre de los vecinos compran pescado en los días que pueden tener facilidad económica esto lo hacen por deseos personales.

Esta clase de alimento de marisco son diferentes o variables de clases o tamaños, en la comunidad existen pescado con su propio nombre llamado bute, con este nombre lo llaman en la región, que son pescaditos pequeños, que nunca crecen de tamaño grande, son pescaditos tan pequeño, estas clase de butes tienen los huevitos en el estomago para crianza, el pescado mojára son variedades criollos que hay en el rió, que cuando se agarran con atarrallas se cuelgan por ella misma, es porque tienen espinas finas en el canto del cuerpo, el pescado machaca es un tamaño de 40 centímetro con 20 centímetro de ancho, que en todo el cuerpo tienen muchas espinas, el pescado Rubalo son pescados de clase es igual que las mojarrás criollas estas clases de pescado Rubalo únicamente se crían en agua en posada como crianzas y exclusivamente para ventas, el camarón es otra clase de mariscos que tienen escamas por capas asta de pies a cabeza, en la punta de la cola se ven capas como aletas para nadar en el agua, en la cabeza tiene todo los el excremento de la comida y tiene los ojos como ganchos, esto es tan sabroso para empanadas y en caldo, ellos agregan sal y limón al gusto.

Otra clase de marisco es el cangrejo criollo y el cangrejo llamado jaiba que solo se crían en los mares y lagunas, el criollo se encuentran en micro cuencas, quebradas o

arroyos, el cangrejo tiene conchas grandes y muy duro como piedras, todo el esqueleto, tiene cuatro brazos incluyendo las tenazas donde es capaz de morder o cortar dedos de las personas, porque las tenaza que tiene es cortante como dientes o colmillos delgados, la carne esta pegado en una parte de la concha es poco de carne mientras todo es de hueso, los ojos tienen en el canto de la concha de forma alargada, y es capaz de ver a quien se le acerca, tiene sabor de marisco como el camarón.

El jute es otra clase de marisco familia de caracoles, en Ch'orti' se dice **t'o'kchap**, que tiene punta de donde le sale excremento y la carne esta en medio del hueso los ojos es una capa dura, la boca no se puede mirar a simple vista es capaz de comer verdura, en las comunidades es necesario que le den de comer una noche con una verdura llamado **santa Maria** según dicho en algunos lugares otros lo llaman verdura de **juniapa** en castellano, en Ch'orti' lo llaman **jab'a',** para que tenga buen olor de comer en caldo en otro día, la concha de caracol es como un espiral de color negro, la concha es muy duro como una piedra para comer es necesario preparar cortando la cola con un hierro de filo, esto se hace porque la carne se saca halando en donde esta cortado, las personas quien come este jute o caracol acostumbran de halar con la fuerza de la boca y la punta de la lengua, otros dicen chupar la carne de jute, en Ch'orti' se dice intz'ujtz'i e t'o'kchap, el acción lo realzan con el objetivo de extraer la carne adentro del caracol para comérselos, el sabor para ellos únicamente en caldo, agregando, tomate, cebolla, la hoja de juniapa, en otras variaciones de estas palabras lo dicen santa María, que es el mismo juniapa,

12.3 PROCESOS DE ALIMENTACIÓN.

Antes de hacer la preparación de los alimentos cada familia, usa un tapesco de madera con cuatro horcones sembrado en la tierra con 40 centímetro de agujeros en el suelo, y

60 centímetro de altura donde le pone dos trabecillas de largo y cuatro trabecillas de ancho horizontal, mas unas diez tirantes para tejido sobre el horizontal, para poner la piedra de moler, este objeto le llaman molendero, en ch'orti' le llaman **u'yokcha**', del mismo modo forman otros componentes del fuego, con tres piedras en una cierta altura que donde ponen el comal y debajo de esta piedra ponen las leñas para arderse llamado combustible, este componente le llaman hornilla en castellano, y ch'ujb'en en ch'orti'.

En el área ch'orti' manejan otras formas de este ch'ujb'en, llamado polleton, esto prensan unas cuantas piedras grandes para subir la altura, en ello remojan las tierras diluyendo con instrumentos de pala, azadón, después de estar muy diluido toman el lodo batido pegando sobre las piedras, lo primero que hacen son la mesa de tierra, finalmente lo hacen el orno en forma de herradura de un caballo, esto le sirven para ubicar la olla y el comal, siempre en ch'orti', con el mismo nombre ch'ujb'en, otros tienen otros estilos de ch'ujb'en, llamado pollo Lorena, o polleton, es del mismo nombre llamado polleton o ch'ujb'en, el pollo Lorena, fueron proyectos de aprendizaje en forma capacitado a todo las familias Ch'orti', en tiempo del proyecto FIDA Y PROZACHO, Proyecto de Zacapa y Chiquimula.

Entre los combustible usan las leñas que extrae el hombre, sacado de ramas de árboles del monte o guatales de cada individuo, estas leñas algunos son secados en la rama naturalmente por el sol, otros cortan árboles verde rajándolo para secarlo a la fuerza del calor del sol, para quemarlo al fuego u horno, usan los cerillos o fósforos, para encender el combustible como basura, tusa de maíz, y finalmente la leña, todo estos objetos son parte de instrumento para tener fuego, para hacer fuego ellos prensan la leña cruzada sobre de otros, con el fin de tener oxigeno o aire para arder, antes de esto se tiene que tener ceniza seca para formar el fuego, si no tiene ceniza, es necesario

conseguir en otro fuego de vecino, después de quemarse estos combustible de leña donde arden desasiéndose como brasa para formar ceniza.

Según Rafael Girard afirma otros nombres con su estudio en la fecha de México d. f- (1949), historia de las culturas indígenas de América, desde su origen hasta hoy. Buscar en el libro tomo i – (pp.-001-228- p) el temasate o fogón, ch'ujb'en, esta formado por tres piedras sobre las cuales colocan los jarros, el comal o las ollas, según la clase de alimento que van a cocinar.

La preparación del maíz, Doña Francisca Días García, Bélgica Marina, de la comunidad suchiquer, Clara García de la comunidad de Quebrada Seca del Municipio de Jocotán, Valeriana López Ramírez De la Comunidad las flores manifiestan que para cocinar el maíz, es primero mezclar 10 cucharadas sopera de cal, batiendo con agua y se pone al juego durante una hora porque el maíz seco consume mucha sal, ellos controlan durante una hora que de punto el cocimiento llamado pixquiar, cuando el maíz al resbalar con el dedo no pegajoso en ch'orti se dice intzuktzuk porque al tocarlo es áspero es el punto de cocimiento el maíz, y cuando el maíz tiene el tanto de cal a su punto de pixquiar al cocimiento sale mal cocido esto lo llaman jiote en castellano y sar Ch'orti', cuando es jiote el maíz no se muele, aunque se quebranta pero la concha queda pegado nunca se puede moler ni tortear, no se puede comer por la concha que tenga, si el maíz se paso de punto de cocimiento le llaman recocido, cuando se quebranta o se muele es pegajoso y no se puede tortear.

Para la mujer que cose o cocina el maíz es persona preparada con experiencias, cada mujer tortea con la mano al echarlo en el comal es como ponerlo medio jalando a lado derecho ellos dicen echan la cara de la tortilla, en la hora de voltear o darle vuelta se cose y sube la telita de la cara en Ch'orti' le dicen at'ab'ay u' t epa'.

Para cocimiento de maíz tierno o camagua como lo llaman las amas de casa en la región Ch'orti', baten el agua menos cal como de 8 cucharaditas soperas le ponen al juego para hervir durante quince minuto nunca le echan el maíz junto el agua hervida, esperan asta que el recipiente este caliente o bien hervido y se hecha el maíz tierno. Si se pasa de recocido no se puede moler porque son tan pegajosos como chicle y muy ligoso.

La preparación del maicillo, se sopla todo los tamos, se echan en el agua, todo lo que el grano bueno se consume en el agua, mientras la basura se cuelga sobre el agua, le dan dos a tres lavado y listo para cocinarlos, en la cocinada se mezcla la mitad de parte de cal como el maíz es decir 5 cucharadas sopera y ponerlo al juego y echar maicillo, cocinarlo durante 15 minuto y listo para bajar el recipiente, si se espera mas pasa como el reconocimiento del maíz.

La tortilla de maíz es de color blanco y suave para comer, tiene sabor agradable y rico en comer, aproximadamente contiene el 80 % de proteína de maíz, es por eso se consume mucho como cultura maya, la tortilla de maicillo es de color medio blanco cuando esta hecho de buen cocimiento, y cuando tiene demasiado cal en su agregado es verde en su mezcla contiene un sabor de medio ásperos y ligoso. Contiene 65 % de proteína.

La preparación de la masa cada mujer lo quebranta el maíz o maicillo con una piedra de moler llamando Cha' en Ch'orti', después de quebrantarlo lo repasan lo quebrantado, le hacen la tercera repasada para afinarlo, finalmente sacan las bolitas de masa el tamaño de una tortilla, antes de sacar dan otra repasada asta dejarlo muy refinado, luego tortean con la mano como ya explicado, lo echan al comal llamado

semet en Ch'roti',de la misma forma hacen con la masa de maicillo, al igual con el maíz tierno como camagua.

La siguiente forma o diferente en hacer la tortilla de maíz de elote, ellos lo llaman tortilla tierna **tz'akotzpa'** en Ch'orti', y en castellano lo llaman rigua, esta clase de tortilla sacado de maíz espenicado con el dedo el grano tierno o cortado con un instrumento como cuchillo sacar el maíz tierno, muelen en una piedra le dan varias repasadas hasta refinarlo , finalmente sacan las bolitas de masa echando en una hoja de guineo porque no se puede echar directa en el comal porque escurre la masa por ser masa suave de maíz tierna, un minuto de cocimiento se saca de inmediatamente en el comal y se quita la hoja hechazo directo en el comal es cuando ya la masa esta duro sin escurrimiento, el sabor es dulce por ser de maíz tierno.

El tamaño de maíz que se cocina en una olla, de acuerdo la cantidad de familia por casa, si en una casa hay ocho familias cocinan 15 libras de maíz, mas una libra de fríjol, si hay fríjol, y si no hay únicamente cocina el maíz y nada de fríjol, según la extrema pobreza , algunos comen tortillas con verduras únicamente, otras tortillas con sal y otros tortillas con fríjol y verduras, uno o dos días por semana comen tortilas con carne de pollo, de res o de pescado según la curiosidad en la familia, verdura u otras cosas mas , otros tortilla con sal únicamente, para tres tiempo de alimentación, si es de 6 personas 12 libras para tres tiempo, si es de 4 familia es de 8 a 9 libras para tres tiempo de comida. Si es de maicillo son los mimos número de cantidad de maíz para echar por cada familia.

12.4 PREPARACIÓN DE SHEPE O XEPES, TICUCO Y EMPANADAS.

Las personas entrevistadas señalan que la preparación de shepes es fijar la cantidad lo que se va a preparar, fijar si es para fríjol maduro o hay que remojar el fríjol de un día para otro para quedarse suave como fríjol maduro, en tiempo de fríjol maduro lo primero es cortar la cantidad de fríjol maduro, espinicar la vaina del fríjol con los dedos y tener listos la cantidad de fríjol en libra, moler o quebrantar el maíz y repasarlo varias veces asta afinarlo la masa como de la misma forma como se hace la tortilla, estando afinado la masa se mezcla los granos de fríjol y se hecha sal para dar sabor, luego se envuelvan con hoja de caña, ya sea hoja de maicillo en tiempo de cosecha, o la tusa, dependiendo el manejo y uso por familia, el tamaño de shepe es de 20 centímetro de largo y de 8 centímetro de grosor, y para envolverlo lo hacen tomado las hojas de caña o de maicillo, es usar la punta en redando en forma vertical la primera hoja y horizontal la segunda hoja en forma de caracol. Si es tusa se envuelva se hacen chibolitas de masa el tamaño de la tusa de una mazorca de maíz, usando de dos o tres pedazos de tusas finalmente se amarra de las dos puntas de cada lado, finalmente se hecha en un recipiente o olla grande de acuerdo la cantidad realizada.

El procesamiento de empanada es tomar dos bolita de masa el tamaño de una tortilla cada uno si es de verdura, se cortan o se pedacean las verduras y se mezclan con masa luego los pocos de verdura mezclado se hecha en un tortilla y lo envuelvan con otra apretándolo en orillas a orillas poniendo en un comal, la señora Francisca Días García de Suchiquer manifiesta que primero se hacen las empanadas después se hacen las tortillas es para que este bien cocido en la hora de la cocina.

Si la empanada es de carne o de manteca cortan las mantecas echando en la tortilla del mismo procedimiento, agregarle cebolla, tomate y sal dependiendo el gusto que pretende dar la persona cuando realiza la empanada, así mismo hacen de pescado, de papa, etc.

Costumbres comer la cantidad de comida por persona. Cada persona adulta acostumbra comer la cantidad variable, algunos comen un promedio de 5 a 8 tortilla, mas una taza de fríjol de costumbre general, si hacen empanadas la tortilla y fríjol mas la empanadas, algunos se comen la empanda completa otros se reparten uno por todos, dependiendo la cantidad que hacen, otras familias manifiestan que si comiendo solo fríjol todo los días desagrada la comida, son días contadas para una comida variables como caldo de res o de pollo es cuando se puede comer de 5 a 10 tortillas promedio. Los niños de 2 a 4 tortilla promedio, mas medio tiempo de comida menor que consume un adulto.

12.5 USO DE MATERIALES PARA LA COCINA.

Cada familia acostumbran, usar recipiente como ollas de barro, de peltra, de aluminio, si es de bárro algunos lo compran con algunos artesanos en la misma comunidad, otros lo compran en el pueblo, la comunidad famosa que hacen esta olla es la comunidad de Matazano Jocotán donde hacen o fabrican de estos recipientes u utensilios de cocinas de buena calidad y cantidad, el comal todo son de barro, porque es saludable y no quema la tortilla, otros manifiestan que el comal de hierro quema mucho la tortilla, mas por eso culturalmente usan el comal de barro, para sacar fríjol en la olla , algunos usan cucharas de metal, otros cucharas alargadas, este objeto es de la misma familia de guacales cultivado como plantas de bejuco llamado barco o tecomate en este bejuco salen sus frutos de tecomates de largo y para una cuchara escogen barcos de largos y cortan para uso o ventas.

Otros usan algún tecomate para envasar agua de uso de cocina o para llevar agua en el trabajo de campo como en la agricultura, por otra parte la mayoría usan cántaro de plástica para llenado o embazado de agua, estos objetos son durables y resistentes en cualquier golpe descuidadas, así lo afirma la señora Bélgica Marina de Suchiquer, no tanto se compra los cántaros de barro por que es tan peligroso de ser quebrado o desperdiciado. Otros usan algún galón grande o una pila fabricado para uso de cocina, mas por ello todas las amas de casas usan cántaros, támbos, tecomates y otros utensilios para embazar agua en uso de cocina familiar.

12.6 COSTUMBRES DE LA HORA DE ALIMENTACIÓN FAMILIAR.

En la comunidad se acostumbran diferentes formas de comer; algunos niños o niñas esperan que abunden las tortillas en un trastos como pana, barco como lo llaman ellos cuando vayan prensando la tortilla recién sacado del comal, si la mamá de los niños no maneja orden en la familia, cada tortilla que va saliendo en el comal, los niños empiezan a gritar que quieren comer o sacan tortillas unos por uno en el lugar de prensan las tortillas, ya cuando el padre de familia quiere comer ya los niños ya iniciaron de comer desde la primera torteada, así lo dicen cuando hacen la tortilla en la mano.

Otras familia mantienen ordenado los hijos o niños, esperan que la señora termina de tortear para darles de comer generalmente los hijos y papás, , después sirve la comida a cada niño o niña o papa en la cocina, en las comunidades mas pobres en las altas montañas, a las familias de escasos recursos económicos no tienen manera de comprar una mesa para servirse de comida sobre ella, algunos de ellos se sienten junto al juego en el suelo o sobre una piedra, trozos, o bancas fabricada de madera por alguna familia que lo puede hacerlo, otros compran una silla, banca llamado zancudo etc. para sentarse en la hora de comer, si en la casa no hay mesa acostumbran sostener platos, o

trastos con las manos, de esto se miran algunos formas inseguro de la salud, algunos niños mas pequeños de dos años no tienen cuidados de mantener el aseo personal, tocan objetos, animalitos o mascotas, aves, ellos son tan curiosos para palparlo, tocan tierra sucias finalmente tienen riesgos para comer, la otra perjudicacion alimentaria de las familias, es que en la casa hay moscas que se paran sobre la comida y ensucian, infectando la salud de las personas.

Según la costumbre tradicional es no conocer las causa y el cuidado de llegada de moscas en la casa, en la versión de investigaciones, resulta que la misma familia comen cosas dulce como frutas, desperdicios de comida tirando en los patios o sitios de la casa, otros botan desperdicios de refrescos y café en el suelo, las moscas buscan cosas que absorben de sabor o dulce tirado en el suelo, además paran sobre popo de personas o animales, porque en cada familia de cultura, acostumbran domesticar los animales todo ellos ensucian los sitios causando contaminación, estas partes sedan por costumbres y tradiciones familiares y para tener una vivienda de piso es insuficiente por consecuencias de extrema pobreza no pueden construir casa formal con piso de sementó, únicamente tienen casas o champas de zacate, con pisos de tierra.

Según la ama de casa doña francisca Días García de Suchiquer, manifiesta que los abuelos antes comían en trastos llamado cajete que son tasas de barros, comprados en el pueblo, ellos no acostumbraban comer en trastos de china como hoy, para ellos es riqueza de orgullo y fantasía contra Dios, porque Dios quiere la humildad no la riqueza, además las tasas de china no es de Dios mas bien es Fuego o castigo para el espíritu en el tiempo de la muerte.

Las otras costumbres tradicionales es cuando el hombre o jefe de la familia va al trabajo o de viaje a lugar lejano, levanta la señora a las tres de la mañana para cocinar el desayuno, para que el esposo levanta tipo cuatro o cinco de la mañana para comer, los padres de familia compran fríjol para ser cocinado y llevarlo al trabajo o en viaje, si no hay fríjol, se llevan algún huevo o blanquillo según lo dicen en palabras variables en la comunidad, si algunos acostumbran tener cosas de carnes o verdura lo preparan y se llevan en el trabajo o de viaje, si únicamente hay fríjol muelen en la piedra hasta dejarlo refinado, haciendo empanadas de tortillas de fríjol para llevar en el almuerzo en trabajo o de viaje, estas tortillas preparada para viajes lo llaman **bastimentos**.

12.7 VALORES FAMILIARES O VECINALES

En la familia Maya se mantiene los valores personales como compadres, comadres, consuegros, consuegras, ahijados, tíos, tías, sobrinos, sobrinas, abuelitos, abuelitas, vecinos y vecinas, según las clases de personales, para ellos son muy especiales y de respeto, se acostumbran visitarse y para llegar en la casa si son compadres, o consuegros, los saludos son diferentes, si son compadres se dicen **mariílla** comadre o compadre, el dueño de la casa contesta, concebida compadre o comadre, en Ch'orti lo expresan diferente diciendo, tuk'a war a'che = que estas haciendo, el dueño de casa contesta majjtuk'a, ochen = entre, le dan una banca o silla para que se sienta la persona visitante, para la cultura Ch'orti el compadre quien visita es momento especial, nunca el compadre o comadre visita de manera permanente, únicamente en casos especiales, es por eso ellos matan pollos o compran huevos de pollos para darle de comer, el compadre toma la comida dado por el compadre o comadre, tiene que llevarlo en casa porque no puede tener devolución, para ellos es pecado el regalo de compadre si se

desperdicia, además no tirarlo que coman un animal, para ellos es condenación ante los ojos de Dios, se respeta regalos de compadre.

Para el saludo lo hacen con la punta de los dedos, si son compadres es igual con los consuegros, del mismo modo son todo las costumbres, para ellos eso es el gran respeto, como vecino según la costumbre maya únicamente se dice tuk'a war a'che, el o dueña de la cosa contesta ma'jjjtuk'a, levantan y ledan la banca para sentarse la persona quien llega si es vecino de la comunidad, algunos no acostumbran saludar con la mano, si es vecino conocido, cada famılla acostumbra darle comida como tortilla con fríjol y café, para la acostumbre Ch'orti no se abrazan, para ellos es el gran respeto de saludo únicamente con la mano, menos el abrazo, para ellos es perder respeto de compadre, comadre, vecinos, o pariente cercano si se abrazan, mucho menos a los jóvenes no pueden saludar ni con la mano a otra jovencita, para ellos es tener contacto de deshonra de una joven virgen.

Si en tiempo de siembra o limpia cuando hay varias persona trabajando como peón en la familia, algunas mujeres vecinas o pariente cercano piden maíz para moler, tortear para ayuda de la familia quien tiene gente trabajan en alguna actividad agrícola, después de toda la actividad la dueña de la casa acostumbra regalarle de uno o dos docenas de tortilla mas una panita de fríjol como pago de ayuda del vecino quien presto el apoyo de cocina, otros le acompañan en ir dejar almuerzo en los guatales porque la señor dueña de la casa se lleva suficiente tortillas, una pana o ollitas de fríjol, mas uno o dos tambos de 5 litro de agua mezclado con azúcar, limonadas para el almuerzo en el guatal donde están la gente trabajando.

12.8 FUNCIONES DE ACTIVIDADES FAMILIARES.

Cada mujer manejan funciones de actividades, la mujer prepara el maíz, lava, cocina, muele, tortea y sirve el sagrado alimento, ella administra en tener fósforos en la mano, candil si no hay luz, ocote para encender fogones, leñas para fogones, tusas en caso no hay ocote, cal para echar maíz, utensilios de cocina como: ollas para echar maíz, para cocinar el fríjol, sartén para freír comida o sopa de arroz, jarro para cocinar el café, panas de diferentes tamaños para lavar cosas de la cocina, cucharas en uso de cocina, tasas para fríjol y café, piedras = Cha' para moler maíz, comal para cocinar la tortilla, sal para la comida, azúcar para disolver en café o refresco, sartén para asar la carne si no hay alguna punta de un palito loasen de sartén para azar la carne.

El hombre se encarga a trabajar la agricultura, en cultivo de maíz, de fríjol. hala la leña para la cocina de su esposa, si no va atraer compra en lugar donde acostumbran la venta de leña, compra fósforos, cal, sal, azúcar, trastos, piedras, ropas para la familia, jala la cosecha para aguardar en la casa donde la mujer se encarga de administrar la cosecha de manera lista para la preparación de alimentación, se en carga de emigrar en finca cafetalera para ganarse la vida económicamente para vestuario o compra lo necesario en la casa, para comprar ropa de la familia, alguna medicina, o complementos de alimentos diarios como carne, jabón, . etc.



Forma de moler masa en la piedra = cha'

12.9 costumbres para educar a los niños en responsabilidad personal.

"La filosofía de cada padre y madre es que una niña de edad de 8 años les educan a manejar toda actividad diaria en la familia con el fin de llegar a ser buenos administradores de un hogar esta a cargo de la madre de la niña, ella le enseña a preparar el maíz, a cocinar, a moler, tortear, lavar trastos u utensilio de cocina, la forma de servir comida sobre la mesa, como decir gracias después de aprovechar el sagrado alimento, en ch'orti' se dice ch'ajb'eyx, muchas gracias en castellano, en toda familia Maya después de saber cocinar todo alimento como actividad extra saben hacer oficios como tejer un petate para vender y compra cosas útil de la casa, esto lo acostumbran decir que si el hombre no tiene dinero o es escasos recursos económicos para apoyo en el hogar, la mujer hace la actividades que se usa como ayuda mutua, tejen bolsas, hamacas, redes, lazos, u otros esto lo venden en la plaza de Jocotán con los comerciantes, en los días Domingo, después de venderlo compran las cosas de complementos de la cocina, ya cuando la niña sea grande a la edad de 16 a 18 años acostumbran de juntarse con esposo ellos dicen marido, esta palabra son vulgarmente para decir en la cultura Ch'orti'.

Para comprender la cultura ch'orti' es que cada jovencita si le gusto un joven le hacen seña al Joven con los ojitos, o un movimiento extraño para tener ilusión al Joven, si el joven le gusta la Jovencita hace lo mismo, luego persigue a sola asta encontrarlo en un camino, arrollo, quebrada o río, ella espera ser hablado de un Joven, en la cultura Maya no se acostumbra ofrecer la jovencita, el Joven es la que debe buscarlo asta conquistarla con palabras de amistad de ser unido o en casamiento, si ella acepta el trato y la buena forma del Joven le dice que vaya pedirle a la casa a ella con su papas o se ponen de acuerdo de escaparse a escondida sin darse cuenta los padres, cada padres de familia

sabe que es costumbre de robo de jovencitas para serse unido de un joven, dos o mas días después el padre de familia se dará cuenta en donde esta la hija, según la costumbre llega la hija a pedirle perdón al padre de familia, y ellos emiten el perdón tomarlos como hijos de ser unido sin causarle daños, ya teniendo hijos e hijas se casan en acuerdo de la misma pareja de Jóvenes, por compromisos mutuos, mas por eso cada familia se encarga de educarlos desde niños o niñas en oficios y responsabilidad de administrar y preparar la alimentación familiar.

La otra forma del cuidado de las niñas y niños de una familia Maya, es no dejar de jugar entre niños en genero hombre a mujer, según la costumbre es mantener el cuidado de las niñas que pierden la virginidad de niña, en la cultura masculino de un hombre o Joven no quiere juntarse o casarse con una Joven ya perdido su virginidad , porque ya ha sido burlada de otro Joven en relaciones sexuales para perder su virginidad de niña, y el Joven que se aprovecho en la virginidad de la Joven por tipo de envidia, por burla estará riéndose de conocer el uso de la Jovencita, al Juntarse con otros, el Joven criticara o difamara la desnudes de la Joven, y la unión o casamiento es causa de deshonra, puede tener riesgo de desunión de hogar ya con niños o niñas abandonadas o abandonados, existen peleas entre ambos por burla del otro quien se aprovecho de la joven usada, mas por eso existe la tradición de recelos en cada familia en el hogar, de ello se mantiene la educación sobre la relación humana, como tipo de respeto personal en genero como ley en la cultura Maya Ch'orti'.

Para ellos el hombre no tiene derecho estar platicando con una mujer ya unida en casa, por respeto de ambos, no saludarlo con la mano como se acostumbran en el área urbana, que se abrazan y se besan, no bromear con un hombre o con una mujer por respeto de costumbres y tradiciones, no se abrazan como conocido, familiar, etc., el

gran respeto para ellos es decir **inb'utz ajk'in**, Buenos días o **kochwua ture't**, como estas, de una distancias del encuentro, para el pueblo Maya es penoso el abraso en tocar cuerpo a cuerpo para ellos significa la falta de respeto a la familia o persona de genero.

Según la ley de cultura en función del padre es educar al niño en trabajo agrícola, desde 8 años de edad, es trabajar en la tierra, limpia de las planta de milpa, cosechar el cultivo de maíz y fríjol, llevar leña para la cocina, comprar cosas como complemento de uso en la cocina, usar herramientas en trabajo, el chuzo (huí zuque), machete calavoz, bucul para sembrar la semilla, caminar en cuidados en el campo, como amarrar la leña, el traslado de cosecha del guatal a la casa, como respetar a los mayores y el genero, como tener conocimiento de las interacciones del cosmo, el niño es llevado de 8 a 10 años en una finca cafetalera para aprender el corte de café, compras de víveres para uso de cocina, y en la edad de 15 a 18 años este niño es capaz de manejo de hogar, mas por eso la vida de Joven se dedica a tener mujer con capacidad de sostenimiento familiar, otras familias educan al niños para respeto de la cosmogonía Maya, el respeto de congregaciones espirituales cristianas, y como anticultura existen personas de libertinajes donde no enseñan a los niños en manejo de administración de alimentos diarios, así como la preparación u responsabilidad, se visualiza como familias de perversidad y hábil de robos, vicios de alcoholismo, descuidando la responsabilidad de un hogar.

13 BEBIDAS Y ALIMENTACION DIARIAS EN LA FAMILIA.

Las bebidas diarias según las amas de casas, Doña Francisca Días García, Bélgica Marina de la comunidad suchiquer, Clara García de la comunidad de Quebrada Seca del Municipio de Jocotán, Valeriana López Ramírez De la Comunidad las flores manifiestan que acostumbran comer tortilla con fríjol parado en la mañana, mas una

taza de café en el desayuno y cena, en el almuerzo otros verduras cocinado con fríjol, otros compran huevos para comer, la preparación lo hacen en caldito agregando hierva buena, cebolla, ya preparado reparten con todo la familia según el número, si alguna familia tiene facilidad económicamente, compran pollos de granjas así lo llaman los pollos que son encubados en una encubadora de tecnología para hacer nacer el pollito en máquina, y su carecimiento es de 7 a 8 semana listos para la preparación de comida, si sobra alguna parte de comida del almuerzo o tienen que cocinar el frijol y haer la tortilla para la cena, en las comunidades mas pobres pasan meses sin contar ni un centavos en el bolcillo de la familia, el tiempo

Algunos toman café en cada tiempo de comida durante el día, porque los niños les encanta tomar café en vez de agua pura, dependiendo las costumbres de cada familia que usan bebidas diarias en cada comida, para la preparación de café, acostumbran tomar un puñado con los dedos y le echan en cada cocimiento, si es por piquetillo de un sobre de Café instantáneo, sacan dos cocimiento dependiendo la forma de uso, el azúcar lo usan por libras, en cada cocimiento le hecha sin medidas lo importante es disolverlo, porque en cada persona es diferente el consumo al gusto otros consume café muy dulce, otros medio dulce, otros amargo, cada familia tiene forma de consumo, si acostumbran agua pura cada tiempo de comida en una taza o guacal saca o extrae el agua en un cántaro pone a lado o en frente de la persona quien esta comiendo, el agua lo extraen de la quebrada o en agua potable, si es fresco de limonadas, cortan o compran el limón partiendo en dos pedazos y lo exprimen con el dedo para sacarle jugo, luego disolverlo con azúcar, otros usan la masa batido con agua y azúcar.

Otros compran toki para hacer refresco, la mayor parte de vecinos en lugares pobres donde cada familia acostumbran tomar agua pura en el almuerzo, otros hacen atol

agrio para tomar, se remoja el maíz en la tarde, otro día quebrantan en la piedra y dejando en remojo nuevamente asta enshucarse según las palabras variables que ellos explican, algunas mujeres dicen que si lo quebrantado y estando en el agua no se enshuca luego ponen la mano de piedra que ello agarran con la mano para moler masa, esto hace que se enshuca el agua de atole, otros acostumbran esperar asta otro día para enshucarse, después de enshucarse sacan los pozol quebrantado repasan de 5 a 6 veces asta afinarlo en la piedra, en cada repasada echan en el agua de la misma agruras, exprimen con la mano para sacar los posoles en cuantas veces asta que quede en nada, luego cuelan el atole un rato con una manta ello lo dicen una servilleta de colador de atole, después de terminada de colar dejando limpio de pozol mas por eso cuelen para sacar todo el vagazo o posoles del maíz después de repasado, esperen un rato para que la espesura del atole asienta en un objeto como pana u olla dependiendo en donde lo tienen la agrura del atole, después sacan la ralura del atole aguardando en otra pana u olla, ya en la hora de cocimiento del atole, ponen un recipiente en el juego ya sea como olla, toman parte de la ralura inicio echan en la olla para hervirlo en el juego, después de tanto hervor muy fuerte le echan la espesura poco por poco asta terminar de cocinarlo, cada cocinada de atole es un tamaño de 20 litros así es la capacidad de un recipiente, esto lo hacen para duración de dos o mas días, este atole no pierde sabor después de ser guardado.

Pueden calentarlo para otro día, el atole para otro día ya esta muy fría forma espesura como masa dura ellos lo llaman la espesura del atole, esto lo sirven para tomar con agua batido con agua pura cuando el hombre viene tan cansado de trabajo del campo o jalando leña, otros utilizan para tomar en el desayuno, almuerzo o cena, otras personas horchata de masa cocido agregando azúcar al gusto para tomar en el desayuno esto es mejor que café, según el tratamiento de salud publica menciona que el café, contiene droga en su consumo de exceso, mientras el atol, o masa fresca y

cocino como el maíz de tres cocimiento son vitamina para el cuerpo afina la sangre humana, mantiene potencias en el cuerpo, mientras el exceso de azúcar contiene o provoca cáncer de la matriz u otros, mas por eso el pueblo Maya acostumbra utilizar bebidas típica extraído de masa de Maíz, y el maicillo o teocinte Según RAFAEL GIRARD, el párrafo tres del libro Tomo II- PP.229.384 (1995- 229, al 233 P) los Chortis ante el pueblo Maya, Alimento, " manifiesta el porcentaje de alimenticio del pueblo Maya". El Teocinte (250-p).

13.1 COSTUMBRES EN BEBIDAS CULTURALES O FABRICADOS.

Algunas familias en el área Ch'orti' del Municipio de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, Olopa, acostumbran fabricar Chicha aguardiente que embriaga la mentalidad de la persona, esto lo hacen de maíz, de caña, de maicillo o de arroz, cada cosa remojan durante 8 días asta enshucarse, según la señora Marina Castillo de la comunidad de Tuticopote Abajo del Municipio de Olopa manifiesta que la chicha se extrae en el jugo de caña, lo aguardan durante 8 días, este liquido hace borbollones durante la fuerza de se fermentación asta darle punto de fermentación, algunos agregan panela de dulce, muelen la panela asta serse poso para deshacerse, si hay panela agregan azúcar, pasado los ocho días la chicha es embriagante, lo usan para tomar parcialmente por cansada, por deseos otros para venta a las personas que desean embriagarse al gusto.

"Otras persona acostumbran comprar bebidas gaseosas para tomar de ves encunado, porque la extrema pobreza de la falta económica no puede comprarlo todo los días, ellos compran al tiempo que puedan, otros para distribuirlos en familias o en una fiesta como Cumpleaños, matrimonios, visitas de familiares, o por deseos en familias, además si son amigos o parientes acostumbran brindarle un agua gaseosa como regalo de amistad, entre amigos, amigas, compadres, comadres, suegros o suegras,

tíos o tías, vecinos, cuando comparten estas gaseosas son casualmente cuando existe el encuentro accidentalmente, en la hora de tomar el agua gaseosa, acostumbran comer pan, golosinas como complemento de sabor, otras personas que tienen Vicios alcohólicos toma cervezas fabricado en empresa como cerveza gallo, ron de venado especial, en el pueblo Ch'orti lo llaman Guaro, algunos embriagantes toman y les sirven pedacitos de carne azadas, limón, golosinas ellos lo llaman Boquitas, cada persona que tiene mucho dinero acostumbran de regalar algún otro compañero para tomar, "

13.2 BEBIDAS CEREMONIALES

En la tradición Ch'roti, se manifiesta los objetos de creencias individuales o grupales hacen bebida ceremonial como cultura del centro de la fe cristiana, que es el quince de enero aparte de otras tradiciones como: la semana santa, al referirse de esta tradición es una cultura ya de sincretismo así se entiende lo manifestado de la señora Francisca Días García de la Comunidad de Suchiquer, del Municipio de Jocotán, hablando de hacer tamales y chilate con pan cuando se raparte el quince de enero de la fiesta de Esquí pula, de esto es donde la fe cultural del pueblo Ch'orti, visitan al señor de esquipulas viajan el 11 de enero de cada año, llegando al las 10 o 11 de la mañana al santuario de Esquipulas, este viaje es de peregrinación o romería de cada año, en Ch'orti' se dice ta pakxer, romería, según la fe es visitar al cristo milagroso para recibir bendición, pedir la gracia, la bendición de familia, de trabajo, de dinero, salud, etc., esta fecha es tan especial para ellos de cada año, por lo que se visualiza una gran tendencia de visita de este lugar, actualmente los originarios de Esquipulas lo llaman Capital de la Fe, cada feligreses o comediante,

Al momento de su llegada, entran en un lugar señalado donde esta cercado con baranda los pasos de entrada exclusivos, ellos van entrando pro filas con otros

visitantes, todos con pasos lentos, se dirigen al camarín donde esta el imagen del cristo milagroso según sus fe, cuando se van acercando se levan sus ofrendas listos, en la mano o en el bolsío, toman la ofrenda se persinan con ello, otros besan la moneda y le echan a un caja o alcanciílla de deposito de ofrenda, luego veneran y besan el imagen, y van saliendo en otro rumbo según el lugar ya destinado siempre con el mismo rito de pasos lentos no volteando la espalda, merando siempre de frente, al entrar cantando, alabando, otros orando, rezando según su forma de hacer, individual o grupal, así mismo la salida de ellos, luego entran al lugar del templo para hincarse en dar las gracias de llegada como rito de presentación en la peregrinación o romería, todo esto lo hacen como signo de respeto de la tradición de visitante al imagen cristo milagroso de Esquipulas, estas fechas especiales llegan otros romeriantes internacionales de distintos lugares como. Mexicanos, salvadoreños, hondureños. Etc. Es por eso las ofrendas en el camarín donde echan la limosna u ofrenda son de monedas diferentes .como: Quetzales, Lempiras, Pesos, Euros, Dólares etc.

Los romeriantes Ch'orti' están tres días que es el 11.12.13, incluyendo el día 14 del mismo mes, en los tres días de estadísticas, cada romeriante se lleva obsequios espirituales como prendas ceremoniales, candelas, copal, veladoras, cada día queman las candelas de diferentes tamaños y colores según su creencias, y la forma de hacer, otros rezan individual, grupal, las forma son; rezos, peticiones, cantan himnos, hacen ceremonias, cada uno pide según su fe cristiana, el objetivos es recibir bendiciones en trabajos, en salud, en bienes, sabiduría, fuerzas de trabajo de negocios, otros dicen voy a sacar promesas de algún hijo, o familiar que se rescatan en la muerte, otros por agradecimiento de pasar a un país extranjero por necesidad de ganar el dólar que ayuda a sustentar la familia en el área Ch'orti' a causa de la pobreza extrema, en consecuencia de hambre, de la falta de trabajo, etc.

En el templo o adentro del santuario de esquipulas se visualizan, rezando en diferentes formas según sus costumbres, y tradiciones, se escuchan murmullos de diferentes idiomas, nacionales e internacionales, en cada romeriante queman candelas y copal, de manera que se mira y se absorben olores del copal, este inciensos aromáticos, específicamente los romeriantes del área Ch'orti queman el copal con la diferencias de olor tan agradable y no toxico como cualquier humo aunque es tanto la espesura de humo lo que hace no afecta el olfato ni la vista, es mucho mas agradable al olerlo, es agradar el olor, por eso el pueblo maya lo llama sagrado porque no perjudica la salud físicamente, ellos creen que el humo es esencia de olor de santificado por Dios,

Además le agrada el espirito de los santo y a Dios, no iguala al incienso proveniente de árboles de la familia de las Burseráceas, originarios de Arabia, de la india y de África, según el diccionario encontrado en (1993.2003 Microsoft corporation. Reservados todos los derechos). Este copal Ch'orti' es proveniente de un árbol del mismo nombre copal, familia de otras plantas que se conocen en otras regiones, en la cultura Ch'orti' se desconoce las otras variedades, al referirse de esto es una substancias sacado como leche del árbol, ya procesado en sólido es de color negro, el aroma es mucho mas agradable echando mucho huma para la humareda en el lugar de ceremonias, se diferencias a cualquier humo de otras substancias como leñas, basuras etc. Los que procesan esta resina lo hacen por mazorca envuelto con astillas de tusas, o formado en bola llamado en libra, así acostumbran en llamarlo para la compra, en la región tiene un valor de 50 quetzales cada libra.

Los romeriantes cumpliendo los tres días, y el día 14 a las 6 de la mañana llegan al templo rezando ya para la salida dándole gracias en las estadísticas de los tres días, ellos salen con paso lento atrás y atrás asta esconderse frente a la basílica del templo, toman el bus llegando a chiquimula, luego toman otro bus para llegar a Jocotán de

Jocotán se traslada al origen comunitarios, cuando llegan todo ya esta preparado en la casa por los otros encargados de realizar la actividad alimenticias.

Los que prepara las actividades alimenticias son otras familias que apoyan los preparativos, como adornar un altar con la cruz, esta cruz es hecho de madera, amarrado con alguna pita o clavado, de esto usan el adorno ver las paginas del tema la Cosmogonía Maya, específicamente esta clase de planta como adorno espiritual, quien se encarga de este adorno es será el encargado de comprar y cortar las hojas de Guineos para tamales, otros acostumbran comprar una bomba o cuete de pólvora para quemar en la hora de entrada del romeriante, cada romeriante compra objeto como adorno de paxte color de arcoiris, reliquias de santitos, otros rosarios que tiene figurita del cristo milagroso, esto lo bendicen con agua bendita en la basílica de esquipula, todo los objetos que traen son consagrados para traerlo y regalar a toda las familias que están esperando o cuidandero de la casa, las señoras que están en casa se encarga de oficios de hacer tamales como.

Cocinar el maíz de 30 a 50 libras de maíz aproximadamente, luego quebrantan y repasan hasta dejarlos refinadas, cosen un ingrediente de sabores como recado de masa de color amarillo por una substancias llamado achote, agregan otras substancias llamado mensufer, como tomate, miltomates, cebollas, cilantro, ajonjolí, chile pasa, etc., de manera que el tamal es de sabor agradable, después de cocinar el ingredientes, parten los pedazos de hojas y calientan par quedarse medio duro o macizo como lo llaman ellos, antes de todo esto han matado pollo si lo tienen de crianzas así como chompipes, o cuajolotes, si no sostienen compran carne de pollo de naranjas que venden el pueblo o arreas Urbanas del municipio. Cada carne lo hacen pedacitos tamaño de la cuarta parte de una onza de carne para cada tamales, ya estando

preparado la masa refinada, cosido o sin estar cocido según la costumbre de quien lo sabe hacer.

Toman u poco de masa y dos o tres cucharadas soperas de recado mas la carne le echan en medio de la masa y lo envuelvan, llenando en una pana de plástica grande, asta la colmo dependiendo la cantidad realizadas, luego ponen un recipiente u ollas de barro ya sea de peltra o alumno grande con capacidad de 300 tamales por cada recipiente, antes de echar los tamales tiran una capa de la misma hoja de guineo, esto hacen para no quemarse los tamales por tanto juego ardiente, durante una hora o mas, en cada calentamiento el recipiente con tamales hierve borbollando en Ch'orti' lo dicen atzoktza en cha'b'irpa, hierven los tamales, todo estas actividades lo hacen el día 14 en la mañana, para estar listo por la tarde o en la noche dependiendo a que hora llegaran los romeriantes.

Ya cuando ellos llegan todo esta preparado, según los costumbres si todavía acostumbran las culturas ancestrales de lo abuelos, el individuo llega se postras ante la cruz adornado, con todo la familia en romería, antes de hacer la ceremonia, llama todo las familias de romediantes y los que están en las actividades de la cocinan se hincan , cada uno les pasan la candela en cruz de manera vertical iniciando en la cabeza,. Asta la rodilla presentando ante el espirito dios criador, clamando el Cristo milagroso de esquipula, culminado el acción de gracias, cada familia es presentado ante el altar ellos lo llaman mesa, pasan como presencia de todo sus hijos y familiares en sus casa ello creen que todo serán bendecido en todo lo realizados, ya en la hora de la ceremonia ponen los barcos de chilate o panas grandes de chilate, mas barcos o panas grandes de tamales, ellos se postran piden al señor la bendición para que sea vendito este alimento ceremonial.

Según la señora Francisca Días Ramírez de la comunidad de Suchiquer señala que esta ya bendecido antes de regalar a los prójimos o vecinos quien llegan en la casa de esta devoción, según la costumbre hombres y mujeres de esta día es fiesta espiritual para ellos nadie trabaja, están en un tiempo de paseo en busca de estas devociones para que les den chilates y tamales para comer, algunos romeriante le ponen el nombre de las grandes panas de Tamale y chilate diciendo bendice señor el manjar divino, el manjar consagrado con el chilate, otros lo llaman la leche divina la leche consagrada, otros la leche divina de la reina Maria santísima, en ch'orti, le dicen uchú' en katu' reina, con el tamal le dicen el pan divino, el pan consagrado, del mismo modo queman la candela le dicen la luz divina, la luz consagrada, otros dicen pavil de oro pavil de plata, otros orcon divino, orcon consagrada, al referirse de orcon significa asimilar cómo un orcon de casa, o sostenimiento de un a casa, así creen ellos el significado como orcon de la vida en la familia o en la persona, es el soporte de la fuerza de la vida del ser humano para no caer tan fácil en una enfermedad, o en espiritos maligno.

Además queman copal haciendo por bambas según lo acostumbran en decir, esta bambas es tamaño de una tortilla grande, otros en forma de moneda de a 25 centavos, cada bambas están valorado por 100, 200,500, 1,000 dependiendo el valor para pagar la vida, la salud con dios en beneficio de la familia. La presentación del copal o bamba le dicen bamba real, bamba mayor, bamba divina, bamba consagrado el valor total de la vida y de la salud en la familial. Siempre teniendo un resinsario con brasa para ahumar el altar mientras están haciendo la ceremonia, cerca del resinsario usan otro objeto para quemar el copal es otro pedazo de olla de barro con braza para quemar el copal

que se ha presentando ante el Dios supremo y la imagen del cristo milagroso de Esquipulas.

Los que son religiosos en sincretismo católicos, el delegado celebra la palabra de dios, leen la Biblia, explican y lo meditan, cantan alabanzas bíblicas y las alabanzas exclusivamente del señor de Esquipulas al mismo tiempo la alabanza del Arcángel San Miguel. Como protector de la vida del cristiano, si el romeriante pide santo rosario rezan a la virgen Maria con letanías de Jesús, y cantan alabanzas del rosarios, las alabanzas del señor de Esquipulas, y el Arcángel. Después de la ceremonia, santo rosario o celebración de la palabra, el delegado, catequistas o ceremonista reparte los tamales si ha mas números de personas máximo de 30 80 personas sacan por panas grandes los tamales y chilates para repartirlos, cada persona nunca toma individual la pana de chilate, lo toman en companias o compañeros, en cada tomada repiten varias veces hasta terminar la pana, después de terminar la pana sacan las panas de tamales des dan en la mano uno o dos tamales por personas, luego se retiran y van en otra casa, durante todo el día de esta fiesta.

14 ARTE INDUMENTARIAS EN LA REGION CH'ORTI'

14.1 CLASES DE TRAJES.

En la región Ch'orti', del municipio de Jocotán, Camotán, san Juan Ermita y Olopa, se visualiza las formas de utilidad de vistuario Ch'orti, según manifiesta la señora Marina Castillo de Tuticopote Abajo del Municipio de Olopa, Valeriana López Ramírez de la comunidad las Flores del Municipio de Jocotán, expresan que la mayoría de mujeres ya usan los vestidos plegado en sustitución como de los trajes típicos de muchos años atrás, según manifiesta la señora Francisca Díaz García de la comunidad de Suchiquer Jocotán, que los Abuelitos Hombres usan calzoncillos de manta, camisas de pechera.

Las Mujeres usaban ropa llamado de corte, según la forma de los antiguos es que las mujeres compraban corte de vestido de colora rallado negro, o medio azul, porque cuando se ensucia ellos mismo lo colorean con una planta llamado tinta, esta tinta es de colora negro cuando se machaca o se exprime, según la forma de hablar de ellos, Cuando es día de fiesta o van al paseo al pueblo de la cabecera Municipal, lavan el corte con jabón de coche o cerdo, este jabón esta hecho de sebo de este animal, el tiempo que el animal es destazado en la carnicería, los carnero o dueños de la carnicería apartan esta parte de substancias para cocer y hacer jabón, existe otra clase de jabón de fruta de un árbol llamado xapunte' en Ch'orti, palo de Jabón en castellano, planta es de una altura de 20 metro de altura, con follajes grandes en ruedas, flórese en los meses de diciembre, echando fruta en los meses de febrero a marzo.

La fruta es de concha abultado con semilla de color negro duro, cuando se corta o se abren y fregarlo en un recipiente de agua, espuma como jabón, la otra clase de jabón natural es de un árbol llamado Conacaste hembra en castellano, petóm en Ch'orti', es un árbol alto y grueso de 150 centímetro de grosor, de 20 metro de altura, el fruto es forma aplanado como el pie de pato, la semilla es de color café, la cáscara es grueso como ponja, al abrir todo la cáscara espuma, la otra planta es un bejuco llamado chijchan en castellano, Ch'ich'a'n en Ch'orti', este ch'ijch'a'n así se le llama el bejuco que guía mas de cien 20 metro en un lugar donde no se perjudica, la raíz es grueso como bejuco dentro de la tierra, y busca enterrarse de 10 metro dentro de ella, para profundizarse, cuando se saca, es necesario cavarlo siguiendo la guía de raíz, al sacarlo es tan duro como una rama de cualquier árbol, se quita la concha, el tallo de la raíz se macha en un objeto de hierro para quebrantarlo y dejarlo suave, lo suave estilo de pedazo de tela suavizado es la que se hacen masajes y masajes contiene espuma

para bañar y lavar, esta clase de jabón natural son muy natural sin costo alguno, únicamente se busca y se cosecha, es Anti infecciones, mantiene color natural del caballo sin cambio de color, según la Anciana Fidelia García y Sebastiana Súchite del Barrio San Pedrito de la comunidad las Flores, tienen 86 años de edad no se conocen cana en los cabellos, porque no bañan con jabones con ingredientes de substancias químicas, como shampoo, jabón palmolive, Rinsos, etc., actualmente según el cambio de costumbres de jabón, usan jabón punto Azul, da casita etc.

Después de lavado de ropa de corte a las mujeres cortan bastantes hojas de tintas cocinan en el juego para buena espesura de la pintura de la tinta natural, esto lo hacen en un recipiente grande y durante 15 minutos, después de disolver la pintura del ingrediente sacan al juego y le pone a enfriarlo después le tiran la ropa o corte para colorarlo ellos expresan en sus palabras diciendo colorean el corte, dejando como nuevo, en color verde.

"Aproximadamente del año 1974 a 1986 salen de moda algunos vestido americanos usados, con otras modas extrañas, de manera curiosa de los confeccionista de mujeres en el área Ch'orti', cada mujer compra corte de vestido de distintos colores, rojo, amarillo, anaranjado, azul, morado de color violeta, las telas eran de naylo según la versión y expresión de ellos, otros la llamaban vestidos de quiana que estiran, cada mujer no lo hacia plegado con dobladura en la cintura porque no permitía la tela por ser tan resbaloso y estiran como hule, después de todo esto aproximadamente de 1987 mas o menos salen las telas llamado dacrón, de los mismo colores en algunas comunidades lo dicen 80-20 (ochenta veinte) nombre variante usual de las comunidades por desconocer las clases de telas, para estas personas quien lo usaban se estiraban tan orgullosos, y contentos mas sin embargo es un valor mas alto de otras

tela llamado naylo, después de esto resultan otras finas de dacrón, otros como cortes de dacrón de color fabriculado, así son los vestidos ya fabricados.

14.2 ARTES DE COFECCIONES.

La mayoría de mujeres tiene el arte de confeccionar su propio vestido manualmente o con maquina de costura, cuando se dedican manualmente es que cada mujer compra su propia tela, sin saber leer y escribir toman la medida con la misma tela a lado horizontal tomando la esquina de la tela le ponen en la cintura, bajando poco apoco llegando a la rodilla o tres centímetro mas debajo de la rodilla, luego dobla la misma tela cortan la dobles para el vestido de cintura en algunas comunidades usan un vocabulario diciendo nahuas, después toman la medida con la camisa, de manera vertical, cortando doblado de manera que forma una faja triangular que cubre las dos parte delantera y espalda, la misma tela hacen el corte redondeo para introduce la cabeza de la Mujer, para medir la altura de la camisa, después del corte de nahua y camisa cortan otro pedazo para el cuello, otro pedazo par los dos brazo de la señora esto sirve para pegarlo después de estar costurado, para esta confección acostumbran comprar adornos como encaje es una tela de color blanco, celeste, azul, rojo, verde, orado según el gusto de cada persona, luego compran otro adorno llamado trencilla.

14.3 FORMA DE COSTURA.

Cada mujer inicia buscando el derecho de la tela según su experiencia de costura, el lado revés y el lado derecho, la costurarlo lo hacen del lado revés, luego toman una aguja manual de un ojo, urden la punta del hilo, estiran de acuerdo el tamaño de la mano derecha estirado, inician cintura con la mano introduciendo la aguja en la tela, sacan en forma milímetro de distancias de una punta a otra, asta terminar de costurar el lado vertical de la nawa luego dan la vuelta de lado derecho de la nawa y hacen el

pliego como lo dicen ellos, este pliego es doblado la parte de cintura de la nahua, a un número de 30 pliego, después dobla el pie de la nahua horizontalmente de todo el revuelo hasta terminarlo doblado y costurado, posteriormente toma la camisa costuran el cuello de la comisa con una cinta delgado y costurado de forma de tallado, de esto cortan y costuran los adornos de encaje y transilla en los pechos, de manera vertical u horizontal, haciendo de distintos colores, si el vestido es rojo le ponen encaje blanco o azul, igual forma son las trencillas, de manera que mira el colorido del pecho de la mujer, luego costuran la parte izquierda a derecha de la camisa donde se introducirá el brazo de la persona.

Por esta razón lo llaman la mano o brazo de la camisa, en la punta de la mano o brazo le costuran alguna trencilla o simple mente doblan y costuran, siempre de colores variables, después de terminar el detalle de la camisa en forma costurada, toman la nahua y la camisa costuran entre la nahua y la camisa de forma pegado, finalmente cortan el ultimo pedazo largo de tela delgada para costurar doblado colocarlo a la cintura en forma de colitas de cintura, algunos lo manejan cruzada en la cintura trasera, según la expresión de esta clase de vestidos lo llaman vestido plegado, otros vestido Ch'orti', otros vestido de un solo fondo, por los colores de un solo fondo puede ser rojo, amarillo, morado, azul, fabriculado etc., otro lo llaman vestido repartido de dos clase como: camisa roja, y azul la parte de nahuas.

En la vestimenta de los hombres era el traje blanco llamado calzoncillo, este calzón cillo, es comprado en algunos confeccionistas del área Urbana, porque en la comunidad desconocen el procedimiento de confeccionar el pantalón y la camisa, la señora Francisca Días de Suchiquer, y Nicolaza Zacarías de tunucó Jocotán Manifiesta que hoy en tiempo son pocas personas y comunidades que lo usan, únicamente las comunidades de Tunuco, plan de la Arada, Arada Cumbre y Pacrén de Jocotán, esto se

debe por motivo de cambio de modalidades, las personas que lo Usan esto en cuanto a los hombres usan el traje blanco la camisa y el pantalón, el sombrero de palma, caites de tres puntas, se le llama así según el señor, Manuel reyes Roni, profesional en talabateria del Municipio de Jocotán, manifiesta que se hacen de hule de llantas, se pone tres agujeros y se hacen el urdimbre de cintas de cuero de ganado, para las Mujeres se hacen sandalias, es el mismo procedimiento trabajo y se utiliza del mismo cuero de ganado así son las cintas que hacen de las Urdimbres, y es igual de tres puntas.

Actualmente en el área Ch'orti', se visualiza otras formas de los vestuarios del pueblo maya, tanto para hombres y mujeres, aproximadamente en 1993 al 2000 los hombres cambiaron de modalidad, muchos usan playeras con lo llaman estilo polo, con letras para la medidas L, M, de tela de algodón, con distintos colores, amarillo, rojo, celeste, color violetas, blanco, anaranjado, entre las playeras, existan los de pecheras con botón delantera en el cuello, otros cerrado únicamente la introducción de la cabeza para el cuello, algunos en manga corta, manga largas, las formas de uso es diferente, otros adentro del pantalón y otros fuera sobre el pantalón, como modalidad de uso personal, entre los pantalones las telas de lonas de color azul, negro, pardo, con pie serrado de tallas, otros con pie redondo de talla, otros acampanado de tallas, otros usan pantalón de poliéster de color marino, pantalón de Gabardina de color Besh, amarillo, azul, Negro, blanco, a partir de la fecha indicada anterior, todos los Hombres tiraron, el sobrero, substituyeron con las Gorras, actualmente los niños y Jóvenes usan Gorras, así como maracas, colores de azul, negro, rojo, amarillo, blanco, etc.

Las marcas con palabras comerciales y americanos, ejemplo, (GAT, ROO, CARATE, NAUTICA), en la cintura acostumbran usar cincho de cuero bordado, de cuero de un solo fondo, con argolla de metal los cuero bordado con argolla de cuero y bordados con

agujeros dependiendo le grosor de las persona, los calzados ello dicen zapato de marca burro, GAT, alta y baja, todos son de cuero de res, con agujeros, para ardimiento de la cinta de algodón fabricado, de color negro, rojo, etc., los colores son iguales, este zapato usan caminando en lugares pedregoso, polvasones y lodo, después de manchado cada persona bajan al área urbana donde están las personas que se ganan la viada lustrando zapatos ellos lo llaman lustradores que sirven a las personas, estos lustradores se compran chinola con marca CAT, que tiene resinas o tinta negra, otros líquidos diluido con agua llamado eñelina de cualquier color, negro, amarillo o royo, con estas formas de materiales lustran o dando color o brillo los zapatos de cada persona que ha sido manchado los calzado o zapato, para los hombres acostumbran usar dos tipos de calzado como; el calzado de botas de hule de maraca burro es un calzado bajo, otros la bota de hule con planta amarillo y negro, de maraca Galval, con estas botas trabajan en el campo agrícola, y lo usan para emigrarse en trabajo en cafetaleras.

Las mujeres tienen los mismos cambios de modalidades con los vestuarios usar blusas fabricados, de distintos colores negros, rojo, amarillo, blanco, morado, etc., otros usan faldas de un fondo, algunas mueres mandan hacer con confeccionistas de las comunidades, ellos cortan la tela con tijeras, cortan una cinta de la misma tela formado un dobles, ellos lo llaman el cincho de la cintura de la falda, asimismo hacen la camisa partido en tres fajas de las partes de la tela, uno entero para la espalada, otras dos partes para el pecho, después de estar plegado como lo llaman ellos, pone el botón en la camisa, al usarlo en dos partes la camisa y la falda, ellos lo llaman vestidos de falda, entre los calzados usan zapato con cintas de curo brillante de color negro como se mencionó al calzado del hombre, y la mayoría de Mujeres usan calzado de plástica con el nombre usual de caite, esto lo compran al mercado de Jocotán,

14.4 LUCIMIENTO DE ADORNO DE CABELLO DE LAS PERSONAS DE LA REGION CH'ORTI'.

Según la señora Valeriana López Ramírez, menciona que las mujeres acostumbran adornarse de la cabeza con prendas llamado turbantes, así decían los abuelitos las jóvenes de hoy son turbantes, porque tienen la cabeza adornado para enamorarse a los Jóvenes por ellos, entre la prenda de turbantes usan el arete de color brillante en las dos parte de la oreja, peines llamado peinetas en la partes trasera, los ganchos brillantes blancos en la trencilla del cabello del lado derecho e izquierda de la cabeza, las moñas de colores en la parte trencilla del cabello trasero de la cabeza, para ellos es estilo lujoso de gusto personal, para sentirse una jovencita hermosa atractivo a los ojos del varón, otras Jovencitas que son escasos de recursos económicos no compran todo estos estilos, lo hacen es usar moña únicamente en la trenza del cabello trasero de la cabeza,

Otros usan cabello extendidos que se tiende en la espalda de la jovencita, siempre son costumbres y atractivo de la vista del Joven, son signos de atracción de la vista del varonil, en la otra forma es que se compran collares en Ch'orti' lo dicen yujy, estos collares son fabricados para uso en el cuello, otros son de colores pintados, otros que son cadenas calzado de oro, de plata y de bronce, o únicamente flaxado de color oro, otros acostumbran usar una pulsera en la muñeca de la mano, de cadena del mismo estilo mencionado otros usan de tela fabricado de algodón y de distintos colores de manera que son de atracción de la vista juvenil como cultura Ch'orti', todo esto son parte de la influencia de transculturalizacion del área Urbana.

Los Jóvenes y jovencitas, en las partes ocultas de las Mujeres usan blumer en Ch'orti' le dicen wex, calzón en castellano, estos tipos de blumer son de distintos colores dependiendo el gusto, otros son marca de yerse, o de tela de algodón, las Jovencitas

acostumbran usar blumer y pataleta de yerse larga que baja asta la rodilla, es como los justanes, y las señoras usan justanes de revuelos otros de algodón y de yerse.

Las abuelitas comentado que sus experiencias saben otros cuidados aparte de estos jabones como: peinarse en luna buena, nunca en luna tierna, los hombres se cortaban cabellos de 5 días de luna en vuelta, a las mueres les cortaban la punta del cabello de 5 día de vuelta de luna porque permite que el cabello crezca cubriendo las espaldas, si se cortan el cabello en luna tierna nunca crece se salen cana durante 40 años de edad temprana, nunca toma leche si no les gusta el sabor, no comen la carne o pellejo de cerdos, así como las mantecas porque produce un deseo o antojo que sin darse cuenta se encana los cabellos a temprana edad, este tipo de fenómeno se dan que sin una persona come o toma algunas cosas ya mencionado como el sabor y color blanco como la leche clin, la leche de vaca, la leche de cabra, la manteca de cerdo, si la persona come y tiene mas deseo de seguir comiendo y no consigue mas es cuando se concentra en el cuerpo o cabello, al contrario si come de estas cosas y no le gusta el sabor aunque lo toma por fuerza sin querer se le penetra en el cuerpo o en los cabellos, por eso le salen las canas de temprana edad sea hombre o mujer, además tienen cuidado de no poner pañales de niños o niñas en el cabello para no perjudicar el cabello, no bañarse con la cabeza caliente después de cargar leña, maíz u otras cargas pesadas como lo acostumbran en la región, que en un mecapal amarrado con laso como seguridad de amarre de objetos para llevada, ellos jala mas de tres o cinco kilómetros por cargas, los días que les corresponde, si ellos se bañan después de terciar con la cabeza tienen riesgo de quedarse calvo al caer los cabellos.

Para lavado de ropa todo la mayoría de personas bajan en una quebrada, micro cuencas, o arroyos, en este lugar se miran como campamento o sitios de mujeres para

lavado de ropa, y son exclusivamente donde bañan únicamente las mujeres, menos los hombres por cultura tradicional al respeto femenina, como costumbre hacen lugar para lavar y bañar, en este mismo sitio ponen unas piedras planas para el lavado, otras familias o comunidades tienen agua potable para uso de lavado de ropas, en el área Ch'orti' se acostumbra el oficio de lavado de ropa munerado únicamente en las áreas Urbanas donde algunas mujeres se migran temporalmente los vecinos cercanos y se emigran permanentemente en busca de trabajo, otros hacen oficios de barrer, de cuidar niños, de planchar ropa, para ellas son necesidad de trabajo remunerado, por causa de extrema pobreza.

Existe otras clases de personas que son emigrados en áreas urbanas para oficios de lavado de ropas y otros por diferentes razones, las mujeres abandonadas por esposos, cuando fueron niñas maltratadas y abandonadas por papas o padrastros en la familia, mujeres sin compromisos de esposos, madres con hijos que buscan trabajos por extrema pobreza, para ellos no importando las clases de remuneraciones bajas que reciben, para ellos es necesario aunque no satisfactorios, ellos les pagan cinco quetzales por 12 piezas de ropa, para ganar 20 quetzales el día tienen que lavar mínimo 48 piezas de ropa, es una vida amarga para las mujeres del área Ch'orti', generalmente como hombres y mujeres están muy marginadas socialmente y economicamente.

Otra costumbres de mujeres y hombres del área Ch'orti', clasifican la ubicación de ropas que le corresponde en lugar y puestas en algún objetos, para ellos es malo mezclar la ropa de la mujer con la ropa de hombre, además no pasarse sobre la ropa del hombre, otros dicen que es malo lavar la ropa de hombre con el mismo jabón de la mujer que en ella misma haya lavado su propio vestido o ropa, no usar el jabón de

la mujer para bañarse el hombre, ellos creen que al poner la ropa de una mujer sobre la ropa del hombre, puede sufrir bajeza de categoría personal del hombre, según la costumbre es que el hombre tiene desconfianza de algunos secreto que hacen las mujeres para convencerlos o rebajarles la moralidad personal del hombre.

14.5 EL BAILE CULTURAL DEL PUEBLO CH'ORTI'.

En la región Ch'orti' se conserva la cultura del baile, los hombres y mujeres acostumbran divertirse en cada fiestas culturales como: la inauración de algún edificio, Escuela, Salón Comunal, puesto de salud, Agua potable, etc, algunos proyectos que termina en ejecución, cada comunidad acostumbran celebrarlo con música, de marimba, este estrumento son variables en tamaños como algunos son grandes otros son pequeños, algunos son doble bajos, otros de un bajo, cuando la marimba es de dos bajos cada tocador maneja dos baqueta en el bajo, el centro usa tres baquetas, la punta de la marimba es donde sacan cualquier melodía, a veces usan dos o tres baquetas, la melodía lo hacen imitado de cualquier música de ranchera mexicana, la de Vicente Fernández, de Antonio Aguilar, de Cornelio Reina, la de los Jilguerillas, la de las palomas, etc. algunos lo llaman con nombre según el ritmo de música, esto son corridos por ser ranchera, están los Bals como la de Vicente Fernández, la canción Gabino Barrera, y las personas que tocan la marimba son dueños de ellos mismo, tocan melodías entre tres personas, algunas marimbas acompañan manejar con algún instrumento llamado Violón, Guitarron, o Bajo, en alguna comunidad como el tesoro, y Suchiquer Jocotán, tienen Marimba con instrumento de combo, ellos son atractivo para una fiesta porqué son modernizado para la música .

Para el baile muchas personas tienen habilidad de bailar el bals, el corrido, bolero, ellos dan el ritmo del baile de acuerdo la música, para bailar acostumbran no diferenciarse,

algunos bailan entre hombres, se toman de la mano derecha cruzada entre el uno al otro la mano izquierda ponen en la cintura de sus compañeros hombres ellos lo dicen abrazado, la mayoría de hombres acostumbran de tomar bebidas inbriagantes llamado chichas que son fermento de maíz, dulce, ellos dicen que para hacer la chicha se puede hacer de caña se machaca y se remoja durante ocho días para que de punto de embragarse, en esta bebida los fiesteros toman por tambos de 5 botellas medidas o compran una botella según la capacidad, algunos hombres bailan con una mujer que lo conquistan en le baile o en la hora de la fiesta, algunas chicas son de preferencias en algunas comunidades, que las chicas bailan con personas que les gustan, si a ellos no les gustan el chico no aseptan el reto, aunque les ruegan para bailar ellos no salen al baile, otros bailan entre mujeres, anciana entre ancianas, o ancianos con ancianas.

Según la señora Framsisca Días García de la Comunidad de Suchiquer, Valeriana López de la comunidad de las Flores Manifiestan que antes los abuelitos bailaban con la punta de los pies llamado baile de conejitos, ellos manifiestan que el conejo cuando caminan es por brincos, con la punta de los pies, y las Mujeres Abuelitas siguen el mismo significado por la punta de los píes nunca ponen los pies en forma plano, únicamente la punta del pie, otros en castellano lo dicen baile en Ch'orti se dice Ajk'ut, por el baile con la punta de los pies, otros lo llaman akta'r, el akta'r es el baile con los pies de forma plano, mientras el baile de la punta de los pies se llama ajk'ut, en cuanto las danzas del pueblo Ch'orti' se desconoce porque ninguna persona lo practican, algunos estudiosos en las universidades o colegios lo hacen por imitaciones de danzas que lo usan como participación de puntos culturales, nunca en tradiciones de costumbres ancestrales, actualmente los y las jóvenes bailan en parejas, anteriormente los y las Jóvenes eran celado o prohibidos de los padres para bailar con el varón, por el

cuidado de disciplina de genero, por otra parte señalan que en cada vistuario de la persona ya sea hombre o mujer visualizan memorizando psicológicamente el carácter de la ropa ya antes puesto como el pantalón, camisa, sombrero, caite etc.

15 CEREMONIAL.

15.1 SIGNIFICADO Y CONTENIDO DE LA INDUMENTARIA.

Cuando la persona pone la ropa o cambia en subsistir por otra ropa para lavarlo, algunas personas piensan y analizan el carácter físico de la persona en la forma de uso, el sombrero que tiene una copa ancha mas una copita donde cubre la cabeza de la persona es redondo con canales de la altura de la copa, las personas que lo usan de mucho tiempo dependiendo como lo usa de lado o al revés como lo llaman y como se visualiza diariamente, y cuando se tira con el tiempo si la persona deja de usarlo, solo al verlo ya se conoce de quien es el sombrero por su forma de uso y de carácter físico, otros dicen que es pecado ante Dios se quema la ropa porque el nawal o magín de la persona esta grabado en ello se quema junto con el objeto., otros comentan que la ropa se usa para conjurar un mal espíritu y para hacer esto es poner al revés para ahuyenta a una ciguanaba, como mal espíritu con la noche, otros manifiestan que el existen personas que son veranero o sea las personas que pueden detener el invierno, ellos ponen la ropa y el sombrero al revés, hace que la nube cargado de agua regresa para no subir en altura del cielo para no llover, así mismo lo hacen con el aire huracanado si amenaza la sociedad.

Para la región ch'orti', se identifica costumbres y creencias de la indumentarias, según la señora Francisca Díaz García de la Comunidad de Suchiquer manifiesta que: la ropa antigua es para Dios, y la ropa de clase son de fuego, ella manifiesta así, que la abuelita Ercilia García, que en un 14 de enero le mando a la hija señora Francisca Días

García, ya estando de la muerte le mando sacar todo los colores de la ropa para no llevárselo el día de su muerte, el despego los colores rojos, las encajas lo que adornaba el vestido, además mando a lavársela la mortaja cuanto antes por lo que el olor de la ropa le perjudica a ella en la hora de su presencia de muerte, mientras en toda la vida ella no le perjudicaba, para ella si no se lava el aroma ósea mal olor, afectará o mancha el espíritu para la condenación,

15.2 ESPIRITUALIDAD DEL BAILE.

La señora Francisca y Valeriana señalan que el baile tiene relación con la vida espiritual por lo que muchos ancianos y ancianas comenta que todo lo que se hace o no se hace en la presente vida, siempre tiene su efecto de padecimiento para sufrirlo, si una persona ningún tiempo bailaron en la presente vida de Joven, del espíritu de Dios los harán bailar de ancianos, si es mujer sucederán igual, si las personas bailaron de ancianos ya no bailaran porque no tendrán pena como castigo del espíritu a causa de deseo de baile, si una persona nunca bailo en su vida presente, cuando ya esta de la muerte los pies moverá y moverá cuando estará en gonia , asta expirar.

Otros dicen que yo quiero ir al baile y estando engonia ya no puede ir donde todavía quiera, lo triste es padecimiento de pena según la ideología de los Abuelos y Abuelas, otros aconsejan que salgan al baile porque el tiempo que se mueren padecerán de pena.

FASE IV

16. LA SALUD Y ENFERMEDAD EN LA REGION CH'ORTI',

El área ch'orti' se conoce dos grandes tipos de enfermedades clasificados en **comunes y contagiosas**, así lo manifiesta el señor Tito García de la comunidad de Tesoro Abajo de Jocotán, clasifica la enfermedades comunes como: **la tos, el catarro, estas dos cosas lo llaman gripas en toda las comunidades, la diarrea, dolor de estomago, en**

expresiones populares, lo llaman dolor de barriga, dolor de cuerpo, dolor de cabeza, la desnutrición, dolor de rodilla, la enfermedad de la mujer (la menstruación), ogiado, sakb'uk= calor de personas enamorados, caspa, sarna de cabello, sarpullido, el deseo de la mujer embarazada, el espanto0= b'ajk'ut en Ch'orti', caída de cabello, la hinchazón, el empacho, el pasmo, mal de orín, dolor de cintura, mal de orín, resfriado de orín, resfriado de la broncomonia, el frió y calentura, mal de ojo, dolor de oído, la catarata, dolor de pecho o pulmones, dolor de pecho o seno de la mujer, por dolor de peson, el sarampión y birguela.

Las enfermedades contagiosas que son más conocidas en la región, la tuberculosis, la gonorrea, sífilis, que son enfermedades crónicas fácil o difícil de curación, a veces tardan tiempos de curaciones, el sida es una enfermedad contagiosa, no tanto conocido en las regiones rurales, por motivo de recién informado en la sociedad, según la información de Tito García que estas clases de enfermedades se requiere tratamientos especiales por aspectos de médicos y medicinas químicas.

Algunas enfermedad comunes que son contagiosos de forma leves como lo indica el señor Siríaco Pérez García de la comunidad de Rodeo Camotán, y Tito García, de la comunidad de Tesoro Jocotán, Amado Ramos Rivera de la comunidad de pelillo Negro, hacen mención que la enfermedad que contagian de forma leve y que no duran de mucho tiempo, no es tan difícil curarlo, abecés se curan con medicinas química y mucho mas con medicinas naturales.

Entre las enfermedades contagiosos leves, en otras palabras que estas enfermedades únicamente pegan de una persona a otra, dependiendo la forma y su síntoma, entre estos se mencionan la gripa, en la región Ch'orti se mencionan con expresiones de

palabras variantes diciendo Gripe, este gripe están la tos y catarro, cuando una persona le cae esta gripe le pega al otro niño, niña, mamá, papá y todo la familia asta finalizar en contagia temporal, el sarampión y viruela, fiebre como paludismo.

La reuma y artritis, es una enfermedad de dolores en la parte desgonzo de la rodilla, del codo, de la espalda, del cuello, los dolores son familiarizado con el artritis, inicialmente por el dolor de reuma, cuando se mueve la parte se siente un dolor como espina que se siente al caminar, la causa de esta reuma es cuando el hueso se caliente después de movimiento por caminar o trabajar, otros por algún hueso descompuestos por alguna caída casual o accidente provocado, queda lastimado o fracturado alguna parte del hueso, en las experiencias social que el dolor se repite en cada cambio de luna, a veces comentan por realizar algún trabajo pesado.

En ciertas ocasiones las personas comentan que el hueso se calienta haciendo ejercicio diario, además por el calor insoportable del día, en el campo agrícola se extrae leña para la cocina o el jaleo de maíz en la parcela, si la persona no tiene cuidado personal puede bañarse o remojarse la piel con agua helada, el estado liquido penetra adentro del hueso y la sangre no circula con su normalidad, de esto hace que la reuma empeora, según el señor Amado Ramos Rivera de la comunidad de pelillo Negro que los pacientes en el área rural acostumbran usar remedios casero o medicinas naturales como hoja de monte de reuma, " otro hacen masaje en la parte afectada con liquido llamado gas o dicer, de esto hacen masaje fuerte para calentarse el mismo cuerpo, finalmente echan agua helada para pasmarlo según la ideología de los pacientes, es pasmar la reuma con el tipo de masaje, echándole agua helada, otros utilizar la pomada de cofal, el cofal es nombre genérico de una medicina farmacéutico, en cuanto el artritis es una enfermada familiarizado de dolor de reuma la diferencia es que el

dolor no calma, puede ser que le cae calambres en la parte afectada o se infla la parte de la carne se siente como un pus en el desgonzo de la rodilla probablemente es artritis, muchos vecinos que son pacientes utilizan las medicinas naturales como el monte de reuma, o raíz de los mismos.

En conocimiento de las experiencias de ancianos conocen el artritis como reuma, es que ellos utilizan medicinas inyectables como; PIROXICAM, el diclofenaco, esto es hacer de 5 a 6 inyecciones, según la idea del señor tito García de tesoro Jocotán, que fue trabajador de varias técnicas en salud comunal, según el señor Adán Vázquez de la comunidad de Churicchan de san Juan Ermita, que las enfermedades mas frecuentes son los dolores del cuerpo de las canilla, (pie o pata) según la señora Rubila de Jesús Sagastume de la comunidad de miramundo de san Juan Ermita, que el dolor de pecho, dolor de espalda, dolor de ijar, dolor de cintura, dolor de la vientre de la mujer, calambre de cuerpo, la desnutrición, la fiebre, la hemorragia, de nariz, la hemorragias, de la mujer o menstruación, el sarpullido, el dolor de oído, el mal de ojo, el ojeado de los niño, la llaga como nacido, el mal de orín, la hernia, el cáncer de la matriz.

La esterilización, es parte de una enfermedad que se da en la mujer y en el hombre, dependiendo la forma en que se encuentra, por naturaleza o por infecciones adquirida, cuando la mujer es estéril por natural, es parte de la normalidad no resulta como enfermedad, mas bien es heredado por concepción naturalmente, de ello se ha comprobado raras veces encontrar medicina que altera conocimiento de crianza, si la esterilidad es por alguna infección de la matriz de alguna mujer, según el señor Amado Ramos Rivera señala que la mujer tiene alguna causa de provocación de infecciones interna de la mujer, algunos por no cuidarse en el tiempo de su menstruación, baña en agua helada o en hielo, esto hace que la matriz embolsa la

hemorragia por resfriado, algunos sienten dolor o algunas reacciones internas que únicamente la señora puede sentir, estas infecciones hace que la relación sexual del hombre no hace la fecundación.

El señor tito García de la comunidad de Tesoro Abajo Jocotán hace mención que; algunas personas estéril son curable, en las comunidades rurales, muchas personas utilizan medicamentos caseros, como plantas naturales de una raíz llamado alcotan, la raíz de espina blanca, lo machacan para hacerle jugo tomando de algunas mañana en ayuna, en otras explicaciones mencionan que la esterilización puede visualizarse en el hombre por naturaleza, esto no puede fecundar hijos, aunque la señora está en estado de fecundación, de ello existe conocimiento que algunas parejas casualmente se junta o se casan, con el tiempo resultan que no tienen hijos, la duda puede existir que no se sabe quien es la persona indicada de la esterilidad, en otros conocimiento se visualiza que alguna pareja tienen conflicto por no tener hijos, " en esta región Ch'orti' resulta que algunas mujeres estéril se juntan varios años con un hombre y después se separan, si el la mujer no es estéril, se junta con otro hombre que no puede ser estéril, logran tener hijos, así mismo se ha visto la acción del hombre, otras personas mencionan que la esterilidad de un hombre tiene causa de dejarlo estéril a una mujer, si viven de largo tiempo, si la señor no era estéril en su naturaleza, y por relaciones sexuales en todo la vida con el hombre estéril , permite que el canal de la matriz de la mujer se sierra para no tener hijos", Tito García menciona la semilla de aguacate, con la semilla de zapote molido haciendo horchata para tomar puede ser efectivo para tener hijos.

"La planificación familiar, no es tan familiarizado en la región Ch'orti', por cultura de respeto personal y valores humano en la región, además la palabra planificación son palabras nuevas en personas analfabetas, aproximadamente en 1993 nace un

programa de SIAS, que trabaja en la salud de personas pobres en la región Ch'orti', de ello fue posible la coordinación con el programa de UNICEF, donde los guardianes de salud fueron capacitado para concientizar las personas hombres y mujeres en las comunidades, al principio fue causa de mucha desconfianza de la sociedad Ch'orti.

Por desconocimiento de sus contenido y la teoría de que se trata, posteriormente los centros médicos a través de los enfermeros y guardianes de salud mencionaron la planificación, han sufrido unas difamaciones de la sociedad Ch'orti, en el año 2006, (algunos en mención muy particular diciendo que; los centros médicos están inyectando venenos en la sangre de las mujeres, para no tener hijos en orden del Gobierno y lo están haciendo secretamente) esto lo hacen por maltrato y discriminación de identidad, de esta situación , algunas comunidades resistieron de no aceptar la campaña de vacunaciones que el gobierno lo acostumbra hacerlo por ley del país, de estas difamaciones fue necesario convencerlo con una reunión de lideres de la mancomunidad Ch'orti' para una posible explicación del Doctor del centro de salud de Jocotán, además hacen el muestreo de una tarjeta de contraseña de autorización y coordinación de UNICEF, así como otras instancias que velan por la salud de la población en general del país.

Tito García señala que la planificación familiar puede ser de método natural por la pareja misma o artificial por un medico, si es de método natural, la pareja cuentan la fecha de menstruación de la mujer, cuenta ocho días antes ya para tener su menstruación, puede tener relación sexual y ocho días después, la pareja no puede tener hijo, la otra forma es que algunas personas conocen algunas plantas medicinales para erradicar el embarazazo.

“El diabete es una enfermedad que circula en la sangre por ingerir mucho liquido dulce, como el café, aguas gaseosas, consumir muchos confites, suficiente grasa como el aceite de cocina, las grasa de pollo o de cualquier carne, los síntoma de estas enfermedades es que las personas les cae pesamiento del cuerpo, mucho cansancios, se ahoga al caminar bajo el sol y en la subida en una cuesta o pendiente, cuando la enfermedad es avanzado la persona orina frecuentemente, el hombre y la mujer, la deshidratación de liquido en el cuerpo, quedándose el carácter físico pálido, pálido como el color de un papel, en otras palabras usual en la región dicen de color blanco, esto provoca ronquera fuerte al dormir, puede tener paro cardiaco o parálisis como choque del corazón de inmediato, en las comunidades Ch’orti’ utilizan las plantas medicinales como la concha de jiote o palo de shino, en Ch’orti’ lo llaman u’pat e chakajra, lo remojan en serenado en todo la noche y tomando en ayuno durante ocho días, machacan la hoja de chayte, o Ch’ajte’ en Ch’orti’, amargo o la tres punta, ellos comenta que ayuda curar la sangre envenenada por diabete, es medicina para matar o quitar la grasa fuerte del cuerpo, otros hacen el ejercicio en el trabajo de campo para que el sudor vaya filtrando en el cuerpo.

La grasa de cualquier carne, que al consumirlo hace que se engorda la piel de la persona, llenando de agua en la sangre, en las comunidades rurales o las personas pobres en el campo es poca persona de hombre que sufren el diabete porque son tan pobres que toma únicamente café en la mañana por el desayuno, agua pura en el almuerzo, otros por costumbre y otros por pobreza económica, no pueden comprar azúcar suficiente para consumo, si algunas familias compran tienen capacidad de comprar azúcar, acostumbran tomar refresco de limón, naranjas o toki o de masa diluido con azúcar, la mayoría si azúcar, en la tarde toman café o agua pura, de casualidad compran una gaseosa para tomar en familia, de esta forma ellos no pueden

tener diabete, por otra parte es que el hombre va al trabajo de campo en la limpia u otros trabajos pesados, como jaleo de leñas para uso de cocina.

La mayoría de agricultores lo hacen debajo de una fuerte calor insoportables, esto permite sudarse frecuentemente, en la carne brota mucha grasa convertido en sudor, ver los trabajos comentado en el tema agricultura, los que sufren diabete son algunas mujeres que consumen cosas dulces, mas que en mayoría de personas rurales en el área Ch'orti', no sufren diabetes por la pobreza económico que no pueden consumir azúcar en cantidad, en cada familia pobre consume mas agua que café, o mas café que agua, menos gaseosa, mas café que azúcar o café desabrido.

La caída del cabello, según los abuelitos y abuelitas, cuentan algunas experiencias que la causa de caída de cabello, es por el uso de jabones mezclado con químico caliente como: el jabón en polvo llamado ACE, AJAKS, DIÑA BLANCA, para ellos son substancias químicas caliente para el cabello, quien lo usa es quemar el cabello, otros comentan que peinarse en luna tierna, para ellos es malo tomar leche clin o de animales como ganado, si no les gusta el sabor, es posible antojarse, para ellos la palabra antojo es como una enfermedad que le cae el pelo sin darse cuenta, ose que el mismo resentimiento de desconfianza de uso de la alimentación contamina la sangre y produce en la piel, es por eso se cae o que canoso a temprana edad, no comen la carne o pellejo de cerdos.

En la carne de cerdo o cochinito existe una substancias de en el cuerpo llamado manteca de color blanco, además le produce pelos de color canche y blanco, cuando se doran en recipiente, lo llaman chicharrones, esta carne preparada , algunas familias de cultura Ch'orti', mencionan que al comerlo produce deseo o antojo, que sin darse cuenta se encana los cabellos a temprana edad, si la persona come y tiene mas deseo

de seguir comiendo y no consigue mas es cuando se concentra en el cuerpo o cabello, al contrario si come de estas cosas y no le gusta el sabor aunque lo toma por fuerza sin querer se le penetra en el cuerpo o en los cabellos, por eso le salen las canas de temprana edad sea hombre o mujer, además tienen cuidado de no poner pañales de niños o niñas en el cabello para no perjudicar el cabello, no bañarse con la cabeza caliente después de cargar leña, maíz u otras cargas pesadas como lo acostumbran en la región.

Cuando una persona carga cosas pesado, o en las palabras usual de las personas en al regiondicen (cucuchar leña u otras carga con mecapal, a veces se jala mas de tres o cinco quilómetros por cargas, en los días que les corresponde) si ellos bañan después de terciar con la cabeza es riesgo de quedarse calvo al caer los cabellos, según Amado Ramos Rivera, ver el tema B'ajk''ut, donde existe otras causas de caída de cabello, para ello se extrae la copia de conocimiento de redacción, Bajk'ut, en Ch'orti', espanto en castellano, Amado sigue argumentando que este tipo de enfermedad, tiene síntoma de cuerpo delgado poca a poco, con el tiempo se le cae el pelo o cabello, cuando se empeora esta enfermedad avanzada, la persona tiene síntoma de querer comer cosas ricas o solo carne todo los días o ratos que no quiera, a veces le cae marasmo crónica como vómito, diarrea, desgana de comer.

El carácter de la persona anémica es como hinchado, el cabello les queda como color rojo o rosado, los niños se visualiza con carácter blanco o pálido, es seña de espanto o B'ajk'ut, esta enfermedad bajk'ut es por causa de algún susto de la persona, si fue accidentado en un barranco, en choque de un automóvil, el niño se asusta de ver cosas espantosas o le pegan de los papa, ellos son de poco espirito se asustan, la mayoría de niños se asustan al ver otra personas extrañas, algún animal como chompipes, el

cuajolote, el perro, los caballos, los ganados, porque nunca hayan visto, ellos se asustan bastante al verlo, Amado señala que si alguna pareja están haciendo el amor cuando los hablan de otra persona, ellos se asustan al ver la desnudes de sus personas, porque en la cultura Ch'orti, es tan vergonzoso ver una mujer bañando desnudo, o dejarse de ver el cuerpo oculto de una mujer, por un hombre extraño excepto al conyugue, la otra creencia del pueblo Ch'orti', las mujeres comentan que existen temporadas de caídas de cabello es cuando un niño que se tiene recién criando de 6 a 10 meses que empiezan a chuparse los deditos, en Ch'orti' lo dicen e (chuchu' a k'oymi'x), este termino quiere decir el niño ya puede chuparse los dedos, y cuando se mira este tipo de fenómeno del bebe, ellos creen que la mama sufre caída de cabello.

Para otro contenido es que otra persona no puede pasar la mano sobre el cabello de una mujer, según el cuidado de ellos, mas por eso en la cultura Ch'orti no acostumbran el abraso, ni beso para encuentro de familia, vecinos o amigo, el saludo únicamente con o sin la mano, para el valor Maya significa respeto y honradez, es que alguna mano de personas creen tener defectos de calor en la mano, esto hace que daña el cabello de la mujer, ellos señalan que el cabello es tan delicado, para ellos el hombre es machista fácilmente contagia al tocarla el cuerpo físico de la mujer, estas tradiciones es mucho mas usual en las comunidades del pueblo Maya, asi lo manifiesta el antropólogo **Brent Metz,** de la investigación de MAYANIZACION Y VIDA COTIDIANA, Informe de investigación, "de la cosmovisión a la herencia: la Mayanizacion y las bases cambiantes de la etnia en el área ch'orti'", (2-P) " y el indígena tiene diferente forma de saludar , basta con dar la mano [suavemente], de una forma respetuosa.

“la catarata, o ceguera, es una enfermedad que le cae la persona después de cuarenta años de edad, esto es provocado de una nube blanca que cubre la vista, para no ver, esta enfermedad puede acontecer en todo la vida y si no se cura a tiempo, el profesor Lizandro López González de la comunidad de Oquen del Municipio de Jocotán, señala en alguna ocasión fue curado un señor llamado Antolino Hernández de la misma comunidad Oquen, fue victima de esta enfermedad catarata, en la familia realizaron la curiosidad de curar con una semilla al bajaca, una planta pequeña de 40 centímetro de altura, ramifica de color verde y tallos blanco, así mismo la flor de color blanco, ellos comprobaron que una semilla encerraron en los ojos de la persona y con el dedo serraron para que la misma semilla resbala dentro del parpado, esto hace que raspa y humedece la semilla, de ella misma lava una substancia de liquido que lava la nubosidad de los ojos del paciente , la persona indicada pudo ver y curarse con la se milla de albajaca.

Según el profesor Amado Ramos Rivera de pelillo Negro señala la **pasmo**, esta enfermedades es parte comunes y creencias que son reales que suceden en la región, la palabra pasmo viene de una palabra variante de las comunidades Ch’orti’, que se entiende de una extorsión de comida que provoca el estomago, que atrvez del intestino no puede ingerir la alimentación descompuesto, u otros olores extraños del olfato de la persona, después ser tomada o masticado en la boca, otros pacientes lo sienten al tomar agua helada sobre el alimento caliente, después reingerirlo, a veces siente mucha llenura en el estomago, la otra percepciones es que la persona arutia aire en la boca o por la parte trasera, es porque el aire esta embolsando en el intestino, esto es causa de comida descompuesto en el estomago que no ha sido ingerido de buena forma, abecés el aire absorbe el estomago por estar desnudo, según la costumbre de algunos lugares que en las partes caliente el sol es demasiado fuerte, se sufren

calor insoportables, ellos acostumbran quitarse la camisa estar desnudo la mitad del cuerpo, finalmente la comida se descompone en el estomago en ch'orti' lo dicen asib'i ni na'k, impaj inke' e ik'ar, en castellano se explica diciendo que estoy aventado del estomago, estoy arutiando aire de mal olor, otros dicen war intisi, estoy tirando aire o sacando pedo, todo esto son palabras de variación libre dicho en las comunidades.

Otras personas sienten el pasmo en comer comida sin gustarse en el estomago, la mayoría de ancianas y ancianos les cae mal la comida de saborin, porque para ellos son ingredientes mezclado químicamente, según la costumbre en años mas atrás no se acostumbran usar otros sabores, como sopa de pollo, charamuscas, el tomillo, laurel, mil tomate, esto provoca para ellos un sabor extraño y desagradable, en muchas familias de cultura ancestral desconocen esta clase de ingrediente, en otras familias moderna están acostumbrando usarlo por darle sabor la comida y tamales al gusto.

En la familia de cultura ancestral, utilizaban únicamente ingredientes de sabores de plantas de su propia región como; la yerba buena de olor agradable, sembrado en una hoya de barro, según la curiosidad en la familia, otros cortan la hoja de una planta de orégano, lo usan para comer con recadito de masa molido agregando achote de color rojo, el culantro gordo o culantro de granos pequeño, (cilantro gordo o pequeño), si en caso dado les cae algún pasmo la familia Ch'orti usan la misma semilla de culantro o cilantro molido cocinado para tomarlo de manera caliente, para ellos es curativo, otros usan como de costumbre el chayte o Ch'ajte', agregando la misma semilla mencionado, la concha de un árbol llamado morro, la concha de una raíz de monte llamado tamagas.

El empacho es otro tipo de enfermedad tiene síntoma de retorcijones, diarrea y vómito, las cusas son las perdidas de tiempo de alimentación de la hora adecuada, según la

costumbre de desayuna, almorzar y cenar, si en algún tiempo no se alimenta en la hora indicada, le previene el empacho, así lo manifiestan en conocimiento de los vecinos en la comunidad del pueblo Maya Ch'orti', cuando la enfermedad es tan avanzado dan algunos dolores de intestinos, ellos dicen ak'uxun ni nak, me duele el estomago, es posible empacho, los síntomas de empacho es cuando la persona tiene desgana de comer a la hora, si es tan avanzado, le da nausea en comer tortilla y fríjol eso es la comida típica de la región, la reacción hace que la persona encuentra come demasiada cantidad de comida, puede vomitar y tener diarrea, para la cultura Ch'ortí', acostumbran tomar raíz de planta medicina como; tamagas, la concha de un árbol llamado morro.

El **deseo**, Amado explica que el deseo no es una enfermedad provocado de otras persona y les pasa únicamente a las mujeres, cuando una mujer inicia su embarazo de tres meses con el feto, ya cuando el ser inicia el contacto mental con la madre, según la emoción de la maternidad desea comer las cosas, en al cultura Ch'orti' es pecado ante los ojos de Dios creador se coma cosas en vista de una persona de estado de embarazo, porque se tiene riesgo de sufrir un aborto momentáneo, según el estado emocional de la madre, algunos son resistentes otros son muy débil, cuando miran una persona accidentalmente estaá comiendo cosas o frutas ricas, ella mira u observa, de inmediatamente el contacto del feto pide, es cuando una madre de embarazo desea fuertemente comer de lo que visualizó de otra persona o de lo que mira al frente, así como las frutas, alimentos agradables, una " en una ocasión comentan algunas señoras de la comunidad de Las Flores Jocotán, que una mujer embazado es capaz de fumar un cigarro, un puro o tabaco, aguardiente fermentado como al Chicha, (Chi'chi'ja en Ch'orti'), cosas que en la cultura Ch'orti' no se acostumbra que la mujer fuma

cigarros, tabaco o puro, bebidas inbriagantes, únicamente el hombre quien fuma cigarro y tabaco y aguardiente inbriagante.

Según la Cultura Ch'orti', todo las mujeres no fuman ni toman aguardientes fermentados, para esta región de cultura Maya solamente los hombre fuman y se emborracha, alguna mujer quien lo hace es igual como la relación sexual es tan difamado o criticado por practicar tal fenómeno, algunas mujeres embarazada si lo hacen por algún deseo, según Amado García Rivera de pelillo Negro señala que el niño desde su principio de feto ya tiene contacto por la mentalidad de la madre es por eso le pide forzosamente las cosas que quiere, alguna madre que desea fumar tiene que fumar, si quisiera tomar un trago de Chicha o cerveza lo tiene que tomar según su deseo, porque el niño en el vientre materno lo pide, si ella no lo complace puede sufrir un aborto de emergencia.

Mas por eso algunas persona tienen cuidado de comer cosas en vista de una mujer embarazado porque es tan peligroso, según la creencias de cultura cosmogónica del pueblo Ch'orti hablan de regalar cosas por amor del prójimo y a Dios, porque para ellos es pecado ante los ojos de Dios si no se regala cosas al prójimo, en otra vida después de muerte será castigado el espirito, según la experiencia que existen personas que se mueren demostrando físicamente visualizado, ellos lo argumentan que un miserable se muere con el puño de la mano encogida, otros dicen regala lo que hay o lo que tengo aguardado, los que ya se quieren morirse miran que hay cosas guardado por meserablesa en su presente vida, ya es Dios quien lo hace mostrarlo en su agonía como conocimiento de capricho personal, para el valor Maya es bueno compartir que negar.

El ojeado y en el idioma Ch'orti' o variante de palabras en las comunidades existen otros nombres de en enfermedades como, ojeado, sakb'uk, es cuando un niño es visto de un persona que llega en visita en la familia, donde ay un niño recién nacido, por casualidad mira el niño en pañales o niño recién nacido, si el o ella esta sudando, o si es un joven o jovencita enamorado o enamorada mira o lo abraza al niño o niña, esto le cae ogiado o sakb'uk , la palabras sak b'uk en castellano se entiende una tos de inmediato de un niño que le sale chorros de gargajos en la boca,cansancios en el pecho como asma, le chifla la garganta cuando duerme, esto es mortal para los niños, es familia de una mirada o abraso de persona con sangre caliente que viene bajo del calor del sol o sudor en caminar, si el niño es débil de la sangre en la región Ch'orti' acostumbran conocer su síntoma y la enfermedad así como tratamiento de ello.

En la cultura Ch'orti visualizan comprobando el ogiado y sakb'juk, que le cae a los animales de crianzas como perritos, tatitos, cochinitos pequeños (mascotas cachorritos, o pollitos pequeños, todo esto para ellos son deseados por color, por las actitudes que dinamizan en el ambiente, por la calidad de crianza, es capaz de morirse por el calor o sakb'uk de la persona sudando, enamorada y enamorado, otros señalan que les cae a las jovencitas o chicas hermosas, algunas personas lo desean como tipo de codicias de mentalidad, la jovencita es capaz de enfermarse o sugestión en la noche cuando duerman, en la cultura de los ancianos y ancianas utilizan medicinas caseras, como yerba buena, la ruda pasarlo sobre ella, otros acostumbran masticarlo juntamente con tabacos o puros soplarlo al paciente y hablarlo en su nombre.

Amado señala que en la región Ch'orti', el jolchan es un tipo de enfermedad que ataca la persona, en cuerpo le cae como calambre en la pierna, en la espalda o en cualquier parte del cuerpo, si un mujer le cae dolor de calambre en la pierna derecha o izquierda, es por algún jolchan, u otros efectos, Según Amado manifiesta que en la cultura

Ch'orti' existe otro fenómeno de la relación sexual a escondida, en la cultura Ch'orti' existe respeto de relaciones sexuales de manera libertinajes, para ellos, la mayoría de mujer tiene un respeto profundo el esposo para no serse deshonrada del cuerpo, raras mujeres y lugares que practican la relación sexual fuera del esposo o esposa según el género y pareja de matrimonio y no matrimonio, para la cultura Ch'orti' en la familia se prohíben las relaciones sexuales de jovencitas que están bajo control o respeto de sus papás, algunos o algunas rompen el esquema de respeto de cultura fuera de papas y mamas, así como una mujer Ch'orti', estando ya unido o casada el hombre o mujer, tienen derecho de respetarse mutuamente, si alguna persona se sabe la forma de su mala conducta, la misma comunidad jusga con difamaciones para un desconfianza total.

Si es jovencita ella no puede casarse con un joven de su edad, para ellos es causa de deshonra de la persona, en cada comunidad es tan criticado por persona deshonesto, deshonrarada o deshonrado se es de sexo masculino, si es mujer ya unido o unida le llaman traicionero o traicionera, pistera, prostituta, en una palabra variante o vocabulario vecinal lo dicen puta, la mujer que se vende el cuerpo con dinero, o se brinda por amistad con un hombre que le gusta, para ellos menos precian la persona que está en este fenómeno, otros lo desconfían el hombre o mujer quien se visualiza de tal fenómeno, es necesario ser comentado en las familias Ch'orti', al ver alguna persona quien esta en tal caso, si por casualidad llega en una familia estando el niño de recién nacido de mediatamente esconden para no ser visto de una persona deshonrada, de las cosas mencionado, es por eso lo llaman ogiento, del tipo de mal ojo que enferma al niño o niña, sakb'uk, en castellano calor sexual, ellos le ponen mucha atención a la persona ya indicada, **y este mismo efecto desconfían en la sexualidad hecha en un camino**, o en cualquier lugar.

16.1 LA ENFERMEDAD JOLCHAN.

Para ellos existe el **jolchan** si alguna persona pasa en el lugar donde han estado la pareja haciendo el amor, el nawal de ellos pesee la persona como calambre en las partes de la persona, para ellos la idea de jolchan es como una serpiente o culebra que al patearlo nawalmente sube por la sangre de la persona o vena, pocos momentos o tiempo siente la persona que le duele el desgonzo de la rodilla, cuerpo, espalda, codo de las manos, de los dedos de manos o pies, pierna de la mujer embarazada, esto utilizan la forma de curar con tabaco mascado o una hoja de curarina, es el nombre de plantas que hay en las huertas familiares, la curarina cura calambres de cualquier tipos o formas, hablando de calambres en el cuerpo, por jolchan, de nawales de sexualidad en el camino etc. Para ellos mencionan otros tipos de Calambres, que circula en el cuerpo por falta de sangre en las venas o arteria del cuerpo, este mismo lo llaman jolch'an, la diferencia es por deshidratación de sangre o liquido en el cuerpo, después de perder liquido, da calambre en el cuerpo, para esto utilizan la misma planta de curarina.

16.2 EL PARALISIS DEL CUERPO COMO ENFERMEDAD.

Amado señala otra clase de enfermedad como los desgastes de cuerpo, esto pasa cuando una persona hombre o mujer se debilita el cuerpo por mucha relación sexual, o trabajo pesado en el campo, en la cocina, el liquido del cuerpo se seca poco a poco, Amado cuenta una historia que un vecino hondureño comentó que vio un Joven que era novio de una Joven _ un día estaba trabajando en la limpia de milpa sudando y tan caliente el cuerpo por el calor del sol y sudor de tanto ejercicio, en momento dado vio llegando la novia con el almuerzo, el joven sin el respeto de otras persona y le dijo a su novia, hagamos el amor _ y la novia contesto que no puedes hacerlo porque tu

cuerpo esta caliente circulando la sangre fuertemente por el trabajo, si haces el amor tu puedes quedarte paralizado el cuerpo, el joven tan necio y tomo la novia hizo el amor, después de terminado la relación sexual, quedo paralizado el pene sin doblarse, el mismo joven buscaba la manera de redoblarlo, lamentablemente no pudo hacerlo, esto fue un peligro para la salud del Joven.

Para la curación de este joven, la novia le hizo una medicina casera, tomando una docena de huevos o 12 huevos, disolvió con tres libras de azúcar y media docena de naranja, en una pana grande, llamando al novio para sentarse sobre la medicina casera, el joven afectado de parálisis del pene se sentó en la medicina casera de forma desnudo durante tiempo estipulado, asta que el cuerpo absorbió todo el liquido disuelto, quedando seco la pana, el joven se normalizo, Amado señala que esta medicina casera es efectivo para la persona de cuerpo desgastado de tantos trabajos en el campo e tc.

16.3 LA ENFERMEDAD BAJK'UT EN CH'ORTI'.

Bajk'ut, en Ch'orti', espanto en castellano, Amado sigue argumentando que este tipo de enfermedad, tiene síntoma de cuerpo delgado poca a poco, con el tiempo se le cae el pelo o cabello, cuando se empeora le da mucho apetito de comer cosas ricas o solo carne todo los días o ratos que quiera, a veces le cae marasmo crónica como vómito, diarrea, desgana de comer, queda pálido y pálido el carácter de el o ella, el cabello les queda como color rojo o rosado, los niños quedan con carácter blanco o pálido, es seña de espanto o B'ajk'ut, en la regio Ch'orti', esta enfermedad bajk'ut es por causa de algún susto de la persona, si fue accidentado en un barranco, en choque de un automóvil, el niño se asusta al ver cosas espantosas o cuando es maltratado de los papa, ellos son de poco espirito se asustan, la mayoría de niños se asustan al ver otra

personas extrañas, algún animal como chompipes, el cuajolote, el perro, los caballos, los ganados, porque nunca hayan visto.

Amado señala que sí alguna pareja están haciendo el amor cuando los hablan de otra persona, ellos se asustan al ver la desnudes de sus personas, porque la cultura Ch'orti, es tan vergonzoso ver una mujer bañando desnudo, o dejarse de ver el cuerpo oculto, ver el caso del ojeado y sakb'uk de una mujer, para ellos es vergonzoso hacer el amor en públicamente, según los abuelitos ancestrales, para ellos es tan pecado ver su propia esposa desnuda o esposo desnudo hablando de genero, para la honradez del hombre es bañabarse quitando la ropa exterior e interior y ponían la mano en el cuerpo o pene para cubrirlo sin que alguien puede verlo.

La mujer acostumbran bañarse sentado cómodamente con los pies serrado, así como bañarse con ropa interior e exterior llamado justan no transparente, para no verse la desnudez, ellas tienen las costumbres de sentarse con los pies serrado, con vestido de revuelo, cuando se quieren sentarse ellos se meten el revuelo de vestido adentro de las piernas para cubrirse, esto es el cuidado de la honradez de la mujer, ellas les da mucha pena que alguien mira el cuerpo oculto de un hombre o una mujer, mas por eso si algún deshonrado haciendo el amor les encuentran de otra persona, si les hablan ellos se asustan, les cae el espanto.

El espanto resulta durante un año o mas tiempo, por esto algún curandero lo llaman onya'n b'ajk'ut, espanto de tiempo, en otra forma de ideología, si el paciente se asusto al hacer el amor tiene que confesarlo al curandero para que ella reza por el mismo nombre del susto de la persona quien encontró en la hora del de sexo, tanto su autor del hecho, si el paciente no le cuenta su espanto ellos lo llaman mukur b'ajk'ut =

espanto escondido, si la pareja se hizo negativo ante la curandera o curandera para serse curado, puede ser culpable en su propia muerte.

Para la curación de este espanto el curandero o curandera masca un pedazo de tabaco, para soplarlo en la curación rezando según el nombre del susto, el autor quien lo hace, el lugar donde fue los hechos, la hora del hecho, el resplandor del sol, el estado profundo del nawal del paciente, así lo perciben las curandera, que el espíritu de un enfermo o paciente al asustarse lo capturan llevando a un lugar desconocido, montañas, lagos, mares etc, cuando rezan al enfermo le dicen que se habita en estado infernal del mundo, en treinta estado de resplandor del mundo, en diez y siete estado del resplandor de San Gregorio, al diez y siete estado de príncipe del mundo, asta la costa fina y costa grande, según curandero llamado Martiliano Ramírez de la comunidad de Guareruche, Fidelia García de la comunidad de las Flores Jocotán, dice que el susto se reza diciendo, **jolchan mein tijtijutir del mundo, (espanto del jolchan del mundo), b'ajk'ut u'tb'i'r, = espanto de camino, unyoj utb'i'r b'ajk'ut, caminante de espanto, ajmek'ermeyn b'ajk'ut, abrazador de espanto, ajkiki'ntiyan b'ajk'ut = revoloteante espíritu de espanto, ajmek'ermeyn b'ajk'ut, ixnawalmeyn b'ajk'ut = espíritu de espantador, así watar Tama uyuxinar e rum = juega en el corazón del mundo, uyuxinar e tokar = en el corazón de la nube, uyuxinar e k'in = juega en el corazón del cielo, así tamu' xamb'arir e pak'a'b' te rum, juega al suelo caminante sobre la tierra, ujolchanir e Juan tij tijutir te' rum = calambriador de don Juan de espantador del mundo, ch'a'r u jolchanir e Juana tijtijutir te' rum, calambriador de doña Juana de espanto del mundo.**

17. FORMA DE ENFEMEDADES CONTAGIOSAS.

Las enfermedades contagiosas están la tuberculosis, es una enfermedad que resulta de toser y toser sin parar, que no se cura con medicina casera, únicamente con medicina química, esta enfermedad contagia a otra persona en las partículas de salivas que la hablar puede transmitir a otro, después resulta como paciente de tuberculosis, ya sea hombre o Mujer, además el virus puede ser transmitida en cualquier objeto como trasto de cocina, ya sea platos, tazas o vasos, el virus son pegadizos y resistentes en muerte de cualquier medicina, de ello así lo manifiesta el señor Tito García de Tesoro Jocotán y Siríaco Pérez García de la Comunidad del Rodeo Camotán.

17.1 EL CHANCRO Y LA SIFILIS.

El chancro y sífilis son enfermedades contagiosas y crónicas, la palabra crónica significa que es resistente en muchos tiempos si no tiene tratamiento adecuado, puede ser transmitida en las partes oculto del hombre o mujer, por contacto sexual, según el libro **DONDE NO HAY DOCTOR DE DAVID WERNER,** (237-P) **PRECAUCION**: una persona con gonorrea puede a la vez tener sífilis, sin saberlo puede ser una buena idea darle el tratamiento completo para sífilis también, ya que las inyecciones para la gonorrea pueden prevenir las primeras señas de sífilis **Sin curarla completamente.**

Aunque las gripes son contagiosas por su reacciones, y son curables con facilidad, no tanto como las otras enfermedades contagiosos y crónicas, ya mencionados, el sarampión, la varicela, el sarpullido, en cada familia visitada señalan las mismas enfermedades que se dan, por ejemplo la señora Rubila Vázquez de la comunidad de miramundo san Juan Ermita señala la fiebre como amenaza que sufre la comunidad, señala chayte o Ch'ajte', como toma para calmar la fiebre o calentura, el señor Adán Vázquez de la comunidad de Churicchan de san Juan Ermita, señala que en su comunidad conoce mas lo que es el dolor de pulmones y diarrea, que en la comunidad

hay personas que lo atienden como el señor don Chayo y don macrino, son personas que atienden sobre curaciones de enfermedades, el señor tito García de la comunidad de tesoro abajo, de Jocotán, señala la diarrea de infección intestinal,

17.2 PERSONAS QUE SON VICTIMAS DE ENFERMEDADES COMUNES.

Frecuentemente son los niños, por descuido de las mamas y son infantes que no pueden cuidarse solos, así lo manifiesta el señor tito Ochoa de la comunidad de tesoro debajo de Jocotán, el señor Ernesto López de la Comunidad de Guareruche Jocotán, Guardián de Salud menciona que; los jóvenes y jovencitas a veces son casualidades porque ellos se cuidan mucho mas, por lo que el organismo son totalmente tan fuerte o resistentes, la otras personas que se enferman son los mayores de edad avanzadas, dado por la vejez, ancianos o ancianas, el cuerpo es tan débil es mas fácil de serse provocado por tipos de enfermedades al igual que los niños,

El libro **donde no hay doctor de David werner,** (179-P), Señala que las enfermedades contagiosa como la tuberculosis de pulmones es una enfermedad crónica (duradera) y contagiosa (pegadiza), que da con mas de frecuencia a personas entre 15 ay 35 años de edad – especialmente aquellas que están débiles, mal alimentadas, o que viven con alguien que tiene la enfermedad.

18. SINTOMAS DE ALGUNAS ENFERMEDADES COMUNES.

La tos y el catarro, tienen síntomas de dolor de garganta por estar tosiendo fuerte, dolor de pecho y espalda, dolor de cabeza por reacción del catarro, mucha o poco de temperatura, en la comunidad lo llaman calentura, comezón o picazón en la garganta

para toser de cada rato y entoda la noche, sin poder dormir, moco que bajan cada rato en la nariz, duran ocho o mas días en caso no tiene tratamiento rápido.

Causa de la gripe.

Por descuido personal en la mañana, por el aire que le pega en los pulmones, si se levanta de madrugada cuando se tiene caliente la cabeza o espalda o el pulmón cuando sale afuera le pagan del aire, esto provoca la entrada de hielo en el cuerpo para sentirse helada y reacciona las partículas de vena en el cuerpo así como el cerebro, otros por algún baño en la mañana por si no tiene costumbre de hacerlo, esto le cae como resfrió en el pulmón o espalda, pocos tiempos o momentos aparecen con dolor, temperatura o la gripe, las personas que sufren este tipo de virus, puede ser personas de cualquier edad.

18.1 DOLOR DE ESTOMAGO

Para la cultura Ch'orti', usan palabras variantes en la región, para tratar nombres de alguna enfermedad conocida llamado, dolor de estomago o dolor de barriga, dolor de panza, otros estómago, las síntoma de esta enfermedades son retorsijones y pulsaciones de intestino, dolores en algunas partes de la misma, hay momentos o cada rato reaccionan el dolor, probablemente tiene unbutimiento de comida no ingeridas en el estomago o empacho por comida dura en el estomago, no puede caber otras clases de comida en el estomago, otras personas lo sienten como nauce en el estómago que no les agrada la comida, no se siente buen sabor cada alimentaron, si lo consume el alimento siente llenarse y arutia aire cada rato, el estomago no trabaja normal, si el dolor esta en el estomago, probablemente como gastritis o ulcera, esto causa acidez en la boca, juego en el pecho salen en la boca, dolor de pulmón o espalda,

arutia cosas caliente, siente dolor después o antes de comida, a veces pequeñas diarreas casual, llama la atención de tomar agua helada cada rato para contener el ardor o juego en el estomago.

18.2 CAUSAS DE DOLOR DE ESTOMAGO

Las causas de dolor estomago es por ingerir comida después de cada costumbre, según las personas en las comunidades no tienen horario de comida, si la comida no a terminado de ser ingerido en el estomago la persona le introduce otra comida sobre el rato que halla ingerido, otros dependiendo si no tiene costumbres de tomar agua helada sobre la comida, según la clase de estomago por cada familia, según los ancianos de cada comunidad ellos acostumbran tomar café caliente después de comida, si la comida es caliente y tomar agua sobre la misma eso hace que la comida se distorsiona para no ingerirse en otras palabras que la comida únicamente se curte o no puede trabajar para serse ingerido, es por eso forma chibolas en el intestino mas por eso forma pulsaciones en el intestino, el mismo mal olor y mal ingerido hace que la persona le vine nauce hasta arrojarse o sacar aire por el ano cada rato, es por la comida ya contaminado por el intestino.

18.3 LA GASTRITIS COMO ENFERMEDAD.

La enfermedad gastritis es por no comer un tiempo de comida, según la costumbre que existe una hiel adentro del estomago, esta substancia de color verde y amargo sirve para calentar la comida y procesar la alimentación adentro del organismo como estomago, que pasa al intestino, este liquido es como grasa fuerte o caliente, que le cae sobre la comida, si la persona no come en la hora indicada el estomago queda vacío llega el momento de bajar el liquido de hiel, si no tiene comida en el estomago cae en la

pura carne del estomago, esto hace que quema la punta del estomago, es por eso causa dolores,

Las personas que se enferman de esta clase de enfermedad, son jóvenes o adultos, a veces los niños provocado por algunas infecciones como las lombrices, en el estomago, que puede tener las mismas síntomas o tratamiento, los niños son indefensos en la limpieza, por descuido de la mamá en tomar agua contaminada, juegan la tierra, en las comunidades la mayoría de familia no cuentan con piso de cemento en la casa, según la pobreza económico no pueden comprar cemento u otros tipos de materiales para una construcción formal, únicamente casas de zacates, o laminas con pared de barro, con piso de tierra, cada vez se barre se va desgastando la tierra hasta formar terrones deformados, otras familias no acostumbran el aseo de casa, al derredor hay popo de animales o de personas, hay basuras donde es contaminado por las moscas, la crianza de animales domésticos, algunos niños se familiarizan con hocico de los animales, lo juega, no importando el estado de suciedad que se encuentra el animal, el niño juega con ello, si la madre es descuidada no le lava las manos del niño o niña tiene peligro de contaminarse, para ellos no precaucionan las actitudes de los niños.

Otras mamas si entienden la forma de lavarse la mano de los niño en la edad de 3 a 5 años y por cultura la madre o padre del menor lo ve sin importar las manera de aseo, el menor como con la mano sucia, " en las comunidades se visualiza algunas familia pobres de escasos de recursos económico para comprar jabón que vale de 5 quetzales, es por eso lavan la mano únicamente con agua sin jabón, esto no permite la limpieza de la mano, ni aun no teniendo para el lavado de ropa, mas por eso algunas mujeres bajan en un arrollo a bañarse o lavar ropa sin jabón, el cuerpo u la ropa no queda limpia, todo estas causa son inseguridad de buena salud de la familia, los centros y hospitales

médicos culpan a todo el pueblo indígena que son rebeldes no son capaces de limpiezas personales, según el argumentos, algunos es justificados otros no es tan justificado, ellos no conocen el estado de pobreza de la familia, cada enfermero de centros u hospitales son personas con trabajo, asalariado, critica sin argumentarlo, sin conocer la cultura y pobreza de la comunidad,.

Otros argumenta que en las comunidades no pueden preparar alimentos balanceadas, es por falta de recursos economicazo, además por los precios tan alto de cada cosa en el mercado, una libra de pollo tiene un valor de 9.50 por libra, no alcanza para mantener a 5 u 8 familia, la libra de fríjol tiene un costo de 5 a 6 quetzales, no alcanza mantener los mismos números de familia, la otra contrapartida de la familia es la fuerza de potencial de monopolio de empresa son las ventas de abonos químicos, que en el año 2,006 a 2,007, el abono estaba valiendo a 80 quetzales el quintal en tiempo de verano y cuando el invierno inicia es cuando la familia tienen la necesidad de sembrar es cuando subieron el precio de abono a 150,00 por quintales, en el año 2,008, las empresas lo subieron el triple de abono, valiendo 300 quetzales el quintal, cada familia pobre no puede abonar su cosecha, mas por eso es tan escaso de cada año.

19. SALUD COMO CULTURA DESASTROSO DEL PUEBLO CH'ORTI',

En la región ch'orti' se visualiza la mayor parte de muerto de adultos mayores, esta clase de enfermedades es proveniente de mala alimentación, producto de la extrema pobreza, existe familias de escasos de recursos económico para comprar lo suficiente, cada familia sufre hambre en los tiempos de junio, y cuando la temporada llueve bastante, si una persona esta infectado por virus, parásitos, u otros clases, esto cuando provocan en el intestino, dan diarrea y cada familia se va debilitando si no encuentran alimentos de inmediatos, algunas familias tienen hijos con recursos económico les dan

tratamiento de alimentación, agua gaseosa, jugo kernns, la persona luego se recupera de la salud, otras familias que tienen dos o tres hijos, cada hijo o hijas o nuera llegan en visita con su mamá o papá, abuelo o abuela enferma le regalan cada uno un agua gaseosa, pan, jugo kernns u otros mas esto son los costumbres de la gente Maya en las comunidades.

Otras familias no tienen hijos o hijas y mas de escasos de recursos económico, si acaso le llega alguna visita de un vecino le regalan un agua gaseoso por ah al tiempo o temporadas, esta casualidad es imposible recupera la persona, otros pacientes hombre o mujer, si viven en áreas lejanas como lugares dispersado como a 17,20 kilómetro de distancias para llegar al municipio, si tienen accesibilidad de transporte tienen que pagar un viaje de 300 quetzales por viaje, 600 quetzales en ida y vuelta, otras comunidades tienen que salir apie o en hamaca, por escasos de recursos económicos o por falta de transporte, la forma de sacar algún enfermo es las pequeña atención que tiene la municipalidad, por tener una ambulancias cuando lo llaman de una emergencia ellos suban o bajan a llevar a un enfermo al centro de salud o a un hospitales, según el señor tito Ochoa de la comunidad de tesoro Jocotán, señala que en los hospitales no tanto atienden a un paciente pobre, mas bien es discriminado por su pobreza y color, algunos enfermeros se tiene que tener la necesidad de dar algún dinero secretamente para que le atiende algún paciente de la persona que da dinero,

19.1 TRATAMIENTO-

Según el guardián de salud llamado, Ernesto López de la comunidad de Guareruche Jocotán, señala que en las comunidad se usa la hoja de chayte o Ch'ajte' en Ch'orti', tomando en ayuna, esto ayuda a calmar retorcijones o dolor de gastritis, también es bueno para la gripe o retorcijones, si por alguna infección, si se sospechan que el niño

tienen lombrices en el estomago le dan yerba de apasote para lombrices, si no es capaz de bajarlo la infección, acostumbran tomar pastillas desparasitantes como; lumbrisaca, lonbricura, etc

20. PLANTAS MEDICINALES DE LA CULTURA CH'ORTI',

En la región Ch'orti, la mayoría de familia acostumbras conocer y usar medicinas de plantas caseros, cuando se habla caseros son plantas que nacen cerca de la casa, en el camino, en los guatales, la mayoría de mujeres usan frecuentemente el chayte para curar dolores de estomago, lo hacen machacado la hoja colado para tomar en liquido sin medida en cantidad porque ellos no saben como usar dosis, cantidades, según si es niño pequeño le dan tomas en una cucharada sopera, si es adulto le dan una taza grande, de tiempo no acostumbran medir, ellos no conocen mediciones de tiempo para aplicación de medicinas, ellos toman conforme el momento que requieren, para tomar medicinas ellos lo hacen de acuerdo su curiosidad personal y la experiencias realizada, esta hoja de planta lo usan para vómito, diarrea, pasmo, diabetes, ulceras, temperatura,(fiebre, calentura) sarampión, dolor de cabeza, para gripe, gastritis, mal de riñones, indigestiones empacho del estómagos.
Se sustenta algunas plantas históricas de Rafael Girard según el libro tomo II-PP-229-384, (1949-338). ROMILIO

En la familia Ch'orti' lo llaman empacho es la indigestión provocado pasado de hora de comer, la comida no puede ser digerido en el estomago, esto forma la dureza de masa de comida en el intestino, al llegar la otra masa de comida den el intestino no permite salir lo anterior, esto hace que se extorsiona en el estomago, porque únicamente se llena en el intestino, para curar usan la hoja de Chayte, Ch'ajte', esta Ch'ajte' nunca lo usan en mujeres embarazadas, piensan que es envenenar y causar

aborto, abecés la hoja de chayte o Ch'ajte', lo mezclan con otras plantas como limón, naranjas, sal, azúcar, cal, la hoja de guayaba, la hoja de salve que es una planta de tallo de color café o negro la hoja es blanco, la yerba de toro, o con medicinas química como alkaselser, sal Andrés, sal de uva, bicarbonato de sodio, santa micina, yodoclorina, vomicina etc, estas medicinas son tan baratas en cualquier tienda de las comunidades Ch'orti', ellos compran al momento que desean, además usan mezclando diluido dependiendo el tipo de enfermedad que ya tienen la experiencias de curación.

20.1 EL PREÑIZ

El preñiz en castellano o ajsyan en Ch'orti', esta palabra es el nombre de una enfermedad de dolor de estomago de niños o niñas recién nacido, que le duele el estomago llora y llora varias horas o minutos, el popó es rojo o verde, para ellos creen que es preñiz, además visualizan la causa de reacción por alimento que comió la mamá del recién nacido, dado por mujeres embarazadas según comentario de Amado Ramos Rivera, la embarazada le regala cosas a otra mama que esta recién criando de 1 mes a 1 años, la mama come el regalo y le da de mamar a su bebe, el resultado de un momento a otro el bebé, llora y llora, son los retorsijones del estomago que siente el bebe, esta seña esta anunciando la lloradera sin parar, luego al hacer el popo de color verde, rojo, o amarillo, es porque el intestino del niño a sido afectado.

La provocación de esta comida contaminado corre por la sangre, filtrándose de la leche materna, el niño toma leche de confianza y como es sangre de recién nacido, ellos explican que un bebé es de estomago tierna por eso es tan fácil de serse afectado, y para curarlo le dan jugo de limón para curar esta enfermedad de preñiz, cuando el niño es de un mes o menos ellos mastican con la boca, algunos lo hacen mas practico dando la gotita con la boca, si el niño de un año o menos le dan tomita con una cucharadita sopera, otros exprimen el puro limón en la boquita del bebe, al instante da

seña de aruccion del estomago del niño es seña que se esta curando, de inmediatamente deja de llorar, es una medicina casera y efectivo para ellos.

Para la cultura Ch'orti mencionan que el preñiz es nawalmente, se pasa en cualquier cosa dado por una mujer embarazada como; las libras de fríjol, las libras de maíz, verduras, atole para tomar, cualquier cosas que toca o es de la señora embarazada. En otras creencias que el preñiz es muy peligroso para una herida, si es recién cortada la piel de personas le duele mucho o puede ser mas infectada si come cosas de una mujer embarazada, además no puede ser visto ni tocado por ella si lo hace tienen que curar con jugo de limón, en otros apartado la herida de la persona indicada es tener anbstenencias de tener relaciones sexuales con la misma pareja, porque la herida sigue mas afectado, ellos utilizan el jugo de limón y la hoja de apazote cocinado lavarlo con el agua caliente y le ponen lienzos de la misma para que absorbe el dolor y la infección.

La hoja de salve es para la cultura Ch'roti', es una planta curativa de una enfermedad de **cólera o colerin**, para ellos la palabra cólera o colerin es alteración de nervios en la cabeza, que afecta el cerebro, corre como escalo frió en la vena en todo el cuerpo, dado por enojo de alguna ofensa de otras persona, si el corazón de la persona es débil o enojado según la emoción, poco tiempo o al momento sentirá, dolor de estomago, calor o escalofrió, dolor de cabeza, temperatura, calambre, esto significa que es cólera o colerin.

Si la persona ya estaba enfermo antes, le afecta momentos que escuha alguna bulla de habladeras o de algún aparato como radio, mini componente de alta velocidad, en las familias por casualidad existe alguna palabara ofensiva que le afecta se le provoca reacciones de enojo la familia en Ch'orti' lo dice at'oxpe'ran, la palabra t'oxpe'ran, es

reacción de calor de ahogamiento del momento de serse enojado u ofendido, la familia acostumbran, masticar la hoja de salve, en Ch'orti' se dice t'oxpe', soplando sobre e enferme de inmediatamente se tranquiliza, otros lo mastican con sal, el tipo de sal que se usa diario en la cocina, otros mastican la hoja de salve con tabaco o puro, soplando sobre el enfermo para que se tranquilizan,

La otra forma la hoja de salve con la hoja de ch'ajte' lo usan con sal, tomado para calmar el juego del estomago, provocado por la gastritis, ayuda a calmar el ardor del estomago, para ellos reconocen la hoja de salve como medicina tranquilizante, la hierva de toro es una planta tendido en el suelo de color verde, su ramificación se tiende en el suelo, saliendo una flor de color blanco, esta planta es usado por alguna familia del pueblo Ch'orti', machacado y haciendo en jugo para tomar después de cada comida durante ocho días, esto es de gran potencia de vitamina fértil que regulariza la sangre, es anti anémico, la anemia es la perdida de sangre en el organismo, se va debilitando el cuerpo, ellos lo llaman decaimiento de la persona, debilidad en el cuerpo, da mucho sueño en el trabajo, da mucho sueño en el estudio, le duele la cabeza, siente fuego el cerebro, cara tan pálido, color amarillo, duerme durante el día, esto es probablemente es anemia, la causa de este tipo de enfermedad según el señor Amado Ramos Rivera es la falta de comida en el cuerpo, tito García de Tesoro Debajo de Jocotán, señala que la anemia es parte de la desnutrición faltando alimentos balanceadas, ver capitulo de gastronomía que en las comunidades están las pobreza económicos donde cada familia se come únicamente tortillas y fríjol, algunos días se come carne, el precio de producto son caros.

El jugo de limón es tan agrio, esto es curativo mezclado con la hoja de café según el señor, Sergio Pérez sacarías de la comunidad de Guaraquiche, la raíz de valeriana, las

raíz de espina blanca para curar el dolor de muela, esta planta se encuentran en el río o en algún cerro, es una planta de color blanco al igual la espina, esto es curativa, la concha de Matazano, la concha de shino, cocido y se enjuaga caliente, la leche cura la misma postemilla o pus del mismo diente, la misma concha de planta es bueno para curar el sarampión, además moler la hoja de jocota, moler la pepita de ayote para ser tomado doto los días para curar el sarampión,

El dolor de dentadura o muela según la costumbre de hablar el pueblo Ch'orti', este dolor produce pulsaciones del nervio de la raíz del diente que a sido afectado, ellos lo llaman picadura de diente, en Ch'orti' lo dicen max u't ni wej = tengo picado el diente o la muela, en el pueblo Ch'roti la mayoría de persona, esta afectada su dentadura hombre y mujer, es por consumir dulce o confites en edad de infancias, esto dañan la dentadura con el tiempo le concentra lo dulce en la punta del diente llegando a dañar la raíz, personas creen mas que el diente esta dañado por pasmason, ellos lo llaman pasmason cuando se come cosas caliente, toma agua helada la raíz de la dentadura se afloja o se inflaman la raíz de la dentadura, otros comentan que el diente contiene una substancia negra que vaya acumulando poco a poco como sarro, este sarro es provocado por la comida, esta substancia va comiendo o desgastando los hueso es como óxido que va comiendo la parte de hueso asta tocar el nervio, en la raíz del nervio tiene contacto con el hueso, cuando la parte esta carcomido o desgastado, al momento de comer entran las partículas de comida en la raíz del hueso como contiene nervio de pulsaciones, esto hace que inflama y provoca dolor, según don Sergio Pérez Sacarías señala plantas medicinales para la curación.

Los ancianos curanderos ver comentarios del capitulo uno de la fase cosmogonía, interactúan conocimiento de nawales de los malos espíritus, mas por eso el señor tito

García de Tesoro Debajo de Jocotán, el Guardián de Salud, Amado Ramos Rivera, de la comunidad Ernesto Ramírez de la comunidad de Guareruche Jocotán, Guardián de salud, Siríaco Pérez García del Rodeo Camotán, señalan que los enfermos y curanderos usan costumbres de curar enfermedades rezando con tabaco o quemar candelas para la curación.

"Para la curación de dolor de muela es lo mismo ellos piensan que al pasar cerca donde murió una persona, fue matado, o donde esta enterrado un limo, tz'umax en Ch'orti', esto puede chucuyar o poseer nawalmente la dentadura es por eso provoca dolor, o si el paciente pelea con su familia en discusiones y se enoja la misma jura de le o de otro causa una enfermedad llamado cólera o colerin, los curandero dicen si es chucuyado por un muerto lo dicen o'ycente, en castellano, espíritu de muerto, el o'ycente en Ch'orti' no es igual la palabra ausente, o'ycente, según el pensamiento Ch'orti' es como ser tocado en mano de un espíritu de muerto, o lo le hablan de un muerto, ellos piensan que el muerto quisiera saludar o hablar como fuera en vivo, cuando lo hace en espíritu, el toque le llega en la enfermedad por eso además del dolor afecta mucho mas, ellos lo que hacen es mascar tabacos o puro soplando para regañarlo espíritu por cada persona que saben como padeció en su enfermedad en vida, si en sufrió dolor el que fue matado ellos lo regañan en rezo de nawales, primero mencionan los nombres de los santos, piden que los santos y a Dios tenga compasión de ella o el para derramar su bendición y curación sobre el enfermo.

Después de todo antes mencionado, hablan los nombre de los muertos para regaños y retirarlos, siguen diciendo o'ycente, otros le dicen ajner o'ycente, otros morwa'r o'ycente, otros o'ycente matado, otros xamb'ar o'ycente, otros yo'jkarari o'ycente, otros parindero o'ycente, otros ixnawal o'ycente, de esto asocian con colerin,

pensando el colerin es un aire de manera remolineado que juega en el patio, en el suelo, en el aire, en reflejo del carácter de la persona quien ofende, es por eso la enfermedad lo regañan o rezan con el nombre del actor o con quien se provoco el problema, Ejemplo; doña Juana de colerin de cólera, don Juan de Colerin de cólera, contesta en algún estado del espacio Ejemplo; san Gregorio de Jolchan de colerin de Cólera, santa Rita de Jolchan de colerin de cólera, san Antonio de colerin de cólera (u'tik'ajme'in de colerin de cólera, el cólera es como el nawal de una culebra ver comentario de la primera fase de cosmogonía Maya.

Después de terminado de regañar a nombre de o'ycente hacen el llamamiento de los ángeles para darle centella y castigarlos nawalmente estos malos espíritus que tiene poseído el enfermo, no solamente de dolor de muela o diente es así en todo tipo de enfermedad, esto son los complemento de curaciones que hacen según señalamiento de los entrevistados de esta fase, Ernesto Ramírez Guardián de salud de la comunidad de Guareruche, Rubilia de la comunidad de miramundo san Juan Ermita, siríaco Pérez García del Rodeo Camotán, Amado Ramírez Rivera de la comunidad de pelillo Negro de Jocotán, ellos comentan las curiosidades del pueblo Maya Ch'orti' para la curación.

21. LOS SECRETOS QUE CURAN POR LA IDEOLOGIA DEL PLUEBLO CH'ORTI'.

"Para un calor de sarpullido en todo el cuerpo, algunos lo llaman sak'ojn ich'i', esta clase de infección resulta por algún virus que resulta en el cuerpo, el síntoma de ello es como granos fundido en todo el cuerpo, otros lo han detectado por el calor del sol, para esto practican varias formas de curaciones, como curarlo hacen como: pegándolo con un morral usado al paciente, en otras palabras lo dicen sebadera, en Ch'roti' lo llaman chijr o tz'upum, cuando le están pek'ando al paciente le dicen ku'y, ku'y, ku'y, luego

tiran la sebadera o morral en un lugar lejano donde nadie puede ir a tocar o recoger el objeto tirado.

21.1SECRETO DE AVENTAZON.

Aventazon es una enfermedad provocado de niños menores de 5 a 10 años de edad, cuando el niño se llena mucho de comer, por mucha llenadera del estomago ellos sienten dolor de estomago o tiran pedo cada rato, o es problema que puede causar en la noche cuando el sereno helado puede afectar al niño, provocando vómito o diarrea, cuando el niño llora con estómago llena, ellos tocan con un dedo le dicen que esta aventado de tanta comida, en el idioma Ch'orti' le dicen **a'sib'i una'k**, ellos toman un puñado de ceniza medio caliente le untan en la panza del niño ellos hacen secreto para curar el estomago, **una'k**, cuando están pasando la ceniza en la panza o barriga del niño o niña así como lo llaman ellos, le dicen pum pum tis, pum pum tis, pum pum tis, de inmediatamente o un rato después el niño tira pedo cada rato hace que el niño no se avienta con la noche, el secreto hace que se rebaja el estómago con aire.

FASE V

LA MÚSICA DEL AREA CH'ORTI'.

22 La música cultural

En la región cultural Ch'orti' se visualiza la conservación de instrumento musical de la marimba, y otras clases de instrumentos modernos, como las guitarra, el guitarron, el requinto, el teclado, el combo, la concertina, estas clase de música son modernos que se incrementan en cultura musical, aparte de la marimba como ancestral en aspecto de cultural individual, religioso o cristianismo del pueblo Ch'orti', en cada

comunidad no falta algunas personas que conservan algún instrumentos como la marimba, el violín o K'orochnu'k, para practicar la música muy particular, y en cada iglesia comunal esta instrumentado de estilos musicales para alabanzas, otros dicen himnos, cantos religiosos, en este contexto, todo manejan sus costumbres tradicionales.

22.1 ORIGEN DE LA MÚSICA.

Según el libro de Instituto de Guatemalteco de Educación Radio fónica "IGER" formación Musical, de la 8 grupo Utatlan ciclo Educación Básica Edición 2,002, (09-P) la música es prehistoria el ser humano ya producía música en las época primitiva. No solo imito sonidos sino también elaboro instrumentos musicales, .las escenas que muestran las pinturas rupestres indican el uso de la música durante esta etapa, (10-11-12- 13- p) que la música tiene varios elementos para su interpretación como; la música, la comunicación, el ruido, el silencio, es de ,mera RIZONTAL, que se le dio a la música en la época primitiva se le cantaban a los dioses como muestra de respeto y agradecimiento, y de manera VERTICAL, es cuando el arte de combinar los sonidos, los ruidos, y los silencios de acuerdo al ritmo a la melodía y a la armonía.

En la región Ch'orti' se visualizan músicas en marimba, violín y cordion señala el señor Lucio Pérez de Asmon del Municipio de Camotán donde son mas utilizados en eventos sociales como; fiestas patronales, cumpleaños, enauracion de proyectos de agua, luz, carreteras, agua potables, mini riegos y otras cosas mas de tipo beneficiosos para la sociedad o grupos congregados etc. Para ellos es la marimba más importante con presencias de personas ejecutando en vivo, otros grupos le interesan los equipos de sonido de altos voltajes, mas bocinas de sonidos fuertes.

22.2 INSTRUMETNOS HISTORICOS MUSICALES

Según el libro de Instituto de Guatemalteco de Educación Radio fónica "IGER" formación Musical, de la 8 grupo Utatlan ciclo Educación Básica Edición 2,002, (35

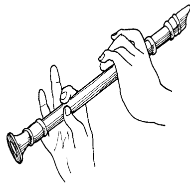
AL 40 –P) Que los nombres están diseñados en ciencia primitivas, como en la actualidad, como; el chinchín, se conoce como sonajero, como frutas, actualmente se conoce como morros que al estar preparados adentro se echan, piedrecitas o granos de maíz para que producen resonancias,
El raspador en forma plana y acanalada, que se puede rozarlos con otros objetos para que produce los sonidos, fueron hechos con huesos de animales o de humanos.
La pauta primitiva, las trompetas, esta compuesto de conchas o cuernos de animales, algunos investigadores consideran como la concha del caracol, es el precursor de la trompeta, el sonido se produce al sonar con el aire, al soplarlo.

El tambor fueron hechos de tronco de árboles vaciados, estos producen ciertos sonidos al ser golpeados con otros objetos, después taparon una de las puntas del tronco con pieles de animales con lo cual lograron un sonido mas suave porque se percutian con la palma de las manos.

Los otros instrumentos de cuerdas que al soplarlos producen sonidos como el arpa, la trompeta, los tambores de material aluminio, el violín, la guitarra, el teclado o piano, estos instrumentos de cuerdas tienen tres formas de ejecución como; instrumentos de cuerdas frotadas, instrumentos de cuerdas pulsadas o punteadas, instrumentos de cuerdas percutidas.

Los instrumentos de vientos como se ha describimos están la flauta, el farol, el saxofón, que se usan en conciertos grandes de musicales, en el aria Ch'orti' se usan pitos o flautas conocidos según el señor Lucio Pérez de la Comunidad de Matazano Jocotán, que el conoce los pitos y flautas que lo usan para trabajar que la flauta esta

fabricado en tecnología, mientras el pito esta fabricado de productos o materiales que hay en nuestra región como.



Dibujo extraído de la comunidad de poqoma

Los materiales sacado de una planta llamado carrizo, que se hacen tres agujeros, cuando se soplan se usan los cuatro dedos par taparlos y en otros se abren para sacar músicas, en resumen según (43-P).

Los instrumentos musicales están el Violín, que se conoce asta la actualidad, la guitarra, el tambor, el platillo, la flauta, la trompeta, la marimba, el piano, el Saxofón, el Arpa, el Violonchelo, el pito, en la actualidad de la región **Ch'ort'i'** del pueblo Maya, se conoce los instrumentos como la marimba, el tambor, el pito, el chinchín, la guitarra, el Violín llamado k'orochnu'k en Ch'orti', todo esto se conocen los componentes de músico cultural, y que en algunos lugares lo fabrican estos tipos de instrumentos, ej. Algunos personas que fabrican marimba como don Héctor Súchite de la Aldea las Flores Jocotán, el Señor Ricardo Damián ha practicado fabricar Violín en su comunidad, el Señor Neftali Recinos que ha fabricado Violín, guitarras para ventas en su tienda del municipio y existe hasta la actualidad, el señor Héctor Súchite y Alvino García de las Flores Jocotán han fabricado el Chinchín para tocar y acompañar los músicos de la comunidad.

Según el libro de Instituto de Guatemalteco de Educación Radio fónica "IGER" formación Musical, del 8 grupo Utatlan ciclo Educación Básica Edición 2,002, que existen poetas de músicas como;(José Ernesto Monzón Reina en 1983_07) nació en 31 de diciembre de 1917 en Todos Santos Cuchumatanes, Huehetenango, Don Ernesto

Mozón fue bautizado artísticamente el cantor del paisaje por las canciones dedicadas a los pueblos de Guatemala. En (1983 -7) celebro sus bodas de oro como artista y muchas organizaciones culturales le brindan justos reconocimientos. En 1988 fue otorgada la medalla presidencial en el programa siempre en domingo. Don neto es el más grande compositor popular conocido en el país.

El señor Lucio Pérez de Asmon del Municipio de Camotán, manifiesta que los ancestros utilizaban instrumentos musicales llamado **marimba** en expresión castellano, en expresión Ch'orti' se dice pajb'irte',

El K'orochnu'k = violín en castellano, la cordion, las guitarras, con estos instrumentos hacían fiestas culturales, como patronal, cumpleaños, de bodas, quince de septiembres, día de la madre, en tz'ikin, los velorios con algún imagen, cada servicios culturales, la marimba y violín eran famosos, los lugares que se utilizaban en las Escuelas, en casas, en institutos, según el deseo o gusto de cada familia o sociedad que necesitan.

La marimba son de diferentes clases fabricado, pintados y renombrados, en ello se visualizan marimbas de doble, que tiene dos teclados horizontales, que están conectados con las mismas piezas, dependiendo como lo fabrican por el carpintero de marimbas, la marimba censillos son los que tienen un solo teclado horizontales, carece de doble bajo, únicamente ejecutando el bajo con una sola mano, las marimbas tienen tres sonidos como cualquier instrumentos musicales, en la sociedad Ch'orti' lo llaman **tiple, centro y bajo,** Según el libro de Instituto de Guatemalteco de Educación Radio fónica "IGER" formación Musical, de la 8 grupo Utatlan ciclo Educación Básica Edición 2,002 (30 y 31-P) que se clasifican en general de las voces, en tonos están agudos medios, graves, voces infantiles, están voces blancas, en voces femeninas están sopranos, mezzosoprano, contralto, en voces masculinos están tenor Barítono, Bajo.

22.2. 1 ORIGEN DE LOS INSTRUMENTOS MUSICALES.

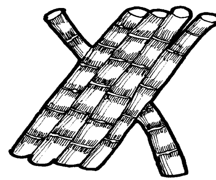
La marimba se origina de madera resonancias, extraído de árboles llamado **hormigueó, el madre cacao, el guachipilín**, que tienen resistencias de la corteza seco, el carpintero quien fabrica la marimba, conoce a su punto de vista la madera resonancia, antes del uso hace las pruebas, corta un pedazo de leña y rajando la corteza, probando el sonido con algún objeto, si el árbol es sonoro es bueno para hacer los teclados, después de tener fabricado todo los teclados afinan los sonidos del tiple, centro y bajos, así lo manifiesta el señor Lucio Pérez de Asmon del Municipio de Camotán.

Las calabazas o caja donde encierra el sonido sonoro de la marimba son de madera comprado ya fabricado llamado pleybo este pleybo son muy delgados para recortarlos y hacen doblado de cuatro lado, para asegurar el pegado lo hacen con pegamentos especial de madera, después de la construcción de la marimba le aplican pinturas de varias colores dependiendo que la persona le gusta o le agrada, los ancestros lo hacían marimba de calabazate tarro o bambú, la palabra bambú se conoce de una planta muy fuerte que no es tan fácil romperlo tiene una altura de 150 metro de largo, teniendo nudos de cada 50 centímetros, algunas de estas plantas son de color verde y amarillo.

22.2. 3 TIPOS DE ISNTRUMENTOS DE LA CULTURA CH'ORTI'.

Se visualiza la marimba = **pajrb'irte',** en Ch'orti', el violín = **k'orochnu'k,** y la cordion= **chacha'b'irut',** como instrumentos ancestrales, donde los abuelos han usado en toda sus actividades culturales, actualmente se visualiza en eventos sociales y actividades religiosos, probablemente se visualizan en algunas comunidades de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, Olopa y la Unión Zacapa, aun estos instrumentos son antiguos, mientras la sociedad nueva inician modernizando la substitución de otros instrumentos modernos.

En la región Ch'roti', se visualiza tipos de marimba ancestral como; marimba de tarro, marimba censillo y marimba doble, dentro del contexto cultural es mucho mas usual las marimba censillo de uno y de dos bajo, la marimba de un bajo los techados son menos que la marimba de doble bajo, la diferencia de la marimba de un bajo es utilizado con una sola baqueta o bolillo de la parte superior izquierdo, mientras la marimba de doble usan dos baquetas o bolillo en la parte superior izquierdo.



Fotos tomadas en dibujos generales en corte de bambú.

La marimba de tarro o bambú, es nombre genérico de una planta expresado en la región Ch'orti', el bambú tiene crecimiento mas o menos de 50 metro de altura, no pasa mas de 30 centímetro de grosor terminando en punta cero desde la altura, cada metro vertical tiene coyuntura de 100 centímetro que cierra cada partes de hueca dentro de la madera asta la punta, cuando esta planta tiene resistencias, cortan por partes para hacer la calabaza de la marimba, en la parte inferior hacen el agujero para pegar cera, que sirve del pegado de tela que da la resonancias los teclados,

La marimba doble tienen dos teclados pegado en la misma pieza de manera horizontal, la primera fila de teclado son piezas unidad, mientras la segunda pieza son espaciados de distancias, de dos a tres teclas que sirven únicamente el apoyo de resonancias de las teclas primarias, esta clase de marimba cuenta con 80 centímetro máximo de ancho de la parte superior izquierda, 30 centímetro la punta derecha,

Los teclados con sonidos sonoros y punteados, la palabra punteado, es el sonido dado por cada teclado del instrumento por el carpintero quien tiene la experiencia de refinar los sonidos, para ejecutar la melodía llamado tiple, el tiple es la parte

resonante de la marimba donde se saca la melodía, según el Diccionario RAE Y Diccionario Bilingüe ingles y español, que el tiple es tiplesonante del sonoro de una voz de niñas o niños, o de un instrumento como la guitarra, el sonido del centro acompaña el tiple, dando espacio del bajo y el cambio del tiple de manera intercalado, Ej; pom bajo, pin centro pom bajo, pom pom - pin pin, esto es lo que marca el ritmo de clases dependiendo el que sabe hacerlo.

Si el tiplero saca melodía, corrido da un toque de cada sonido quien lleva el centro de la música, si el tiplero toca bals, el acompañante del centro da dos toque constante para que el bajo lleva el compás de la música, si el tiplero, toca cambia, el centro da un toque bailadita en forma de corrido, demanera que los toques del bajo quien lo toca da tres toque rápido dependiendo el ritmo del centro y la melodía, o tonos en cada toque del centro, si el tiplero toca melodía, bolero, el que toca el centro da toques bailaditas mas dos sonidos para que el bajo de tres toques compaseado

2 MÚSICA E INSTRUMENTO DE LA REGIÓN CH'ORTI'.

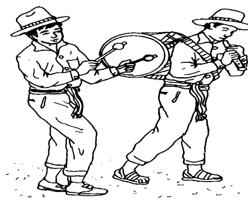
22. 2.4 EL VIOLIN O K'OROCHNU'K.

"El violín esta compuesto de madera de cedro o de pino, en tamaño de 60 centímetro de altura, el violín esta formado de redondeo la parte posesional y se encuentra un agujero que toma un soporte para ponerlo al suelo, la espalda del violín es de dos piezas directa quebrados abultado, la parte delantera es abultado y dos figuras cortadas interior y exteriormente en forma de serpiente o caracol, es donde escapa el aire, al pie del violín tiene otra pieza exterior donde se introduce las cutro cuerda conectado a la parte frontal o Terminal donde están introducido las clavijas así lo llaman los que saben tocar el violín, las clavijas son de madera moldeado estilo de agujero con rosca que permite dar sueltas y vueltas las curdas para resonancias, el

cuello del violín esta formado de forma canales estilo de "U" donde se visualiza la U continua una pieza llamado cuello del violín, en ch'orti' lo llaman u'nu'k e K'oroch, para entender en castellano se dice adjetivalmente el cuello del violín",

EL TAMBOR DE LA CULTURA CH'ORTI'.

El tambor son otros instrumentos musicales de cultura del área Ch'orti', lo único que no se hacen melodías en ello, únicamente hacen retoques que acostumbra la comunidad, esto lo sirven para retoque de salida, entrada y caminarlo en procesiones a un imagen, en estas clases de actividades se usan el tambor, de ello son instrumentos tan valioso en la devoción de un imagen no importando de que clase forma lo manejen en las fiestas con ellos.



Dibujos extraídos de hitza.

FORMA DE UN TAMBOR.

El tambor es instrumento de materia natural, donde los carpintero cortan una madera de 150 centímetro de grosor, en ello hacen un agujeros total para dejar una superficie adentro en otras palabras lo llaman hueco, donde puede tener sonidos retumbante según el diccionario de la RAE, Diccionario Bilingüe, e ingles, el carpintero trabaja fuertemente en hacer este tipo de trabajo asta dejar 2 centímetro de grosor de la parte superficie o hueca, luego compra cuero cocido de un animal como venado o de ganado, luego se pega de los dos lado de la caja así lo dicen los que tocan este instrumento de tambor,.

En la parte frontal exterior de este tambor cortan un bejuco para abrazar de las dos partes, de ello le trenzan una cuerda llamado laso que esta torcido de naylo, el

trenzado es de forma triangulado, de todo el derredor, cada triangulo refuerzan demanera que tenga resistencias de fuerza del estiramiento del cuero para serrar la compuerta de la huecura de la madera, mas por eso lo llaman caja o tambor, en la parte trasera hacen un colgadero de una pita de naylo de manera cruzada, antes de tirar esta pita o hilo como ellos lo dicen, cortan las puntas de las pluma de chumpes o jolote según el vocabulario de los vecino actuales, en el libro de Rafael Girard, lo dice Cuajolote, la pluma de este animal tiene un tamaño regular a diferencias de otros animales, los que tocan este tambor cortan y le introducen a la pita que antes de ser colgado a amarrado en el tambor, al momento de tocar tiene sonido que lo llaman chinchín.

De este tambor se visualiza dos clases del instrumento, un tambor grande y un pequeño, de ello utilizan una Baqueta como la marimba, en ello hacen el sonido pom, pom, pom, para el tambor pequeño es la resonancias que dirige el tambor grande, con resonancias bailadita con dos baquetas, que la persona lo usa con las dos manos para retocarlo, ellos lo dicen repicar el tambor, otros lo dicen sonar el tambor, en Ch'orti' se dice **inlajb'a** tama e tambor.

En la comunidad de cultura lo llaman esclavo quien lo tocan este tipo de tambor, estos esclavo son usados para esta clase de actividad, para ellos es una profesión de retoque de este tipo de instrumento, al momento del retoque mencionan dos formas, la primera lo llaman sonido de un replique, el segundo sonido lo llaman sonido de dos repique, totalmente el que sabe tocar de la caja pequeña hace que puede acompañar en la caja grande.

COMPONENTE DE UNA MARIMBA.

Para la descripción de una marimba se compone de; teclado o tablitas de resonancias sonoros, clavijas donde pasa las urdimbres, cordeles o cuerdas de umbrales, soporte de

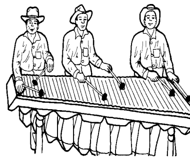
los teclados, las calabazas, cera para pegado de telas, las cajas horizontales para soporte de los teclados y calabazas, las cuatro patas de soporte, las travesaños de separación entre las dos patas de cada lado, las dos puntas de soporte de las urdimbres, en la parte frontal de la marimba, la punta de ubres de la calabazas, una urdimbre interior para trenzado de toda las calabazas de la marimba, una urdimbre interior que enfila los cabezales de las calabazas, las siete u ocho bolio llamado baquetas para ejecución de la marimba, las pinturas que dan colorido y pintura de la marimba, los nombres escritos dependiendo los que el dueño le interesa renombrarlo, para orientar el nombre oficial de la marimba, las tres personas tutores que ejecutan las músicas.

La clavija es una madera de corona que esta diseñado medio centímetro de grosor, donde comparte cada teclado, la clavija tiene tres centímetro de altura introducido al espacio de cada teclado, tiene el mismo agujero que lleva la línea de los agujeros de los teclados y las clavijas.

22. 2.4 integrante para la ejecución de la música en marimba..

En una marimba ejecutan tres personas, una quien ocupa el tiple, otra quien ocupa el centro, otro en el Bajo, el que toca el tiple es persona hábil y seleccionado quien es capaz de hacer melodía, en cada sección de puesto, ellos manejan instrumentos para ejecutar llamado bolillo, la persona tiplero usa dos bolillo, raras personas quien usa tres bolillo para ejecutar melodía o música, en el centro la persona usan tres **bolillo,** porque en el centro tiene dos sonidos, un sonido de primera, otro sonido de cambio, otro sonido llamado contrialto, dependiendo la clase de música que se toca, la persona que toca en el bajo, si es marimba sencilla tienen únicamente un bolillo, para acompañar el centro y tiple, el que toca el bajo da toque de un o a cada cuatro teclado, del cambio y contrialtlo lo hacen lo mismo, si la marimba es doble, cuando se habla de

un marimba doble, es cuando tienen dos piezas de teclado, por esto usan dos bolillo, hacen el mismo procedimiento que se usa el bajo de marimba sencillo.



Dibujo extraído de la comunidad achi.

El bolillo son intrumetos de palito recolectado en el mismo lugar, como plantas de chapernas, morritos, demanera que son ramas de arbolitos que son resistentes que ellos mismo lo realizan, en la punta de palillo introducen una bola de ponja sacado de un zapato de ponjas acompañados con pedacitos de cuero del mismo calzado, con esto es capaz de hacer sonido de la marimba.

El morro es otro instrumento que acompaña la música de marimba y otros dependiendo el uso, para hacer el morro toman una fruta de un árbol llamado árbol o palo de morro, donde el fruto es de cáscara todo lo de adentro, esta fruta son de semillas y residuos muy suave, quien lo hace le quitan todo lo que tiene adentro le pone a secarlo depués de ser secado lo echan granos de maíz o piedritas para hacerlo sonoros y chinchín.

22 .2.5 conocimiento sobre el cuidado de los instrumentos musicales.

Don Héctor Súchite de La comunidad Las Flores cuenta su experiencia que ha fabricado una marimba y le capacitó a sus hijos para fabricar este tipo de instrumento manual, según su creencia manifiesta que par hacer una marimba es llevar y puntear en una quebrada o cañada, al igual que buscar una madera, cuando se da resonancias de la música en una quebrada contacta el espíritu de la sirena o Serpiente, porque ellos son encantosos de una música, según las leyenda que los sierpes tocan músicas cuando se establecerá un invierno, anuncia que abra derrumbe, el espíritu de la quebrada o serpiente hace que la marimba suena mejor porque va hacer encantado.

22.2.6 conocimiento cosmogónica para la elaboración de la marimba.

Luciano Rivera García de la Comunidad de Matazano, Héctor Súchite de La comunidad Las Flores Jocotán, señalan que la marimba y violín u otros instrumentos pierde sonido por varias razones, algunas veces por no tocarlo constantemente o por no tener tela en la caja de Voz, si en una noche de velorio, de velación o fiestas culturales la marimba baja de sonido, en unas palabras usual o variante de las mismas comunidades Ch'orti', manifiestan diciendo que la marimba queda sordo, para ellos la sordera de la marimba es cuando pierde el mejor sonoro de inmediato.

Cuando pasa este fenómeno es por contacto con el espíritu o nawal del la persona quien ejecuta la melodía del instrumento, si es joven o adulto puede ser enamorado para conquistar alguna mujer, si la intención sea objetivo sucede que al ejecutar o tocar el instrumento fallará el sonido, algunos conjuntos de música acostumbran tener respeto la música, mayormente el ejecutor de la melodía , no puede ejecutar ni tocar a una persona quien esta enamorándose con una novia o novio, el espíritu de la rigión o calor del novio o novia posee a la persona, si el o ella ejecuta o toca la marimba puede causar sordera, (la palabra rigión para ellos es como nawal del enamorado o enamorada), en la otra forma se cree que la marimba le cae ojo u ojeado por medio del deseo alver o encantamiento de otra persona, ver enfermedad de ojeado en la fase de Salud.

Según la forma de creencias de ancianas y ancianos en las comunidades Ch'orti', comparan que la marimba el violín son instrumentos de música birrionda, la palabra birrionda es variante que usan en la comunidad para memorizar como se compara un instrumento de música, porque para ellos se manifiesta el espíritu de las mujeres encantadora, que seduce el espíritu de un joven, la creencia es que una mujer

encantadora no importando su estado de hábito, en ello hay muerte o de cualquier problema en la vida, así conciben la música atractivo sacado de un instrumento, porque de ello se perciben encantamiento de maldad, baile, seducción de conquistar a una joven o jovencita, mas por eso la marimba se le llama birrionda, o encantadora, que la palabara birrionda manifiesta la expresión de genero femenina, de tal manera que la marimba y violín son de instrumentos terrenales que no pertenece a la vida espiritual, si se usan para parranda o diversiones culturales, (la palabra parranda viene de los vocabulario Ch'orti', que significa instrumento fiestero para baile).

HERAMIENTA PARA CURAR LOS INSTRUMENTO

Héctor Súchite sigue argumentando que la marimba se cura haciendo varios procedimiento, comprar agua florida que se venden en una farmacia, esta substancias se riega y flotarlo en la mano derecha a izquierda pasarlo en todo el teclado y calabaza de la marimba o cualquier tipo de instrumento para curarse de los espíritu de sordera u ojeado, otras personas cortan hojas de salve, **t'oxpe' en Ch'orti'**, la hoja de ruda, que sirven a los curanderos para curar enfermedades de las personas, cuando quieren curar una marimba o cualquier instrumento mastican las hojas de zábila y ruda soplando en todo el área de teclado de la marimba o adentro o en la parte exterior de cualquier instrumento, para tener curación contra el ojeado y sordera, para ellos el soplo es la forma de ahuyentar los espíritu de ojeado y sordera, el nawal de los enamorado se retira en el instrumento de manera inmediato.

23 TONOS DE LA MARIMBA.

La marimba es sonoro en todo los teclado que encaja la voz mediante una caja de surco de bajo de los teclados, estas cajas sellaman calabazas o caja de la marimba, si esto no lo tiene la marimba no puede encajar la voz ni tiene resonancias del teclado, las calabazas son los soporte de encajar la voz sonoro de una marimba, que tiene tres partes, las primera parte son calabazas pequeñas de ocho centímetro de altura y cada

calabaza tiene números de tamaños y grosor, que forma el tiple, la segunda parte son las calabazas del centro del teclado que forma otros numero que sigue después del tiple, esto mide mas o menos 40 centímetros de altura con 30 centímetro de grosor, la tercera parte son las calabazas que encaja la voz del bajo de la marimba que mide mas o menos de 60 a 80 centímetro de altura y 30 a 40 centímetro de grosor, que sigue la fila desde los tiples, del centro finalmente el bajo, en el teclado tiene una urdimbre llamado pita de cáñamo, en cada teclado tiene agujero para pasar la urdimbre de pita, luego es amarrado en punta a punta de la marimba.

En cada punta de las calabazas están pegadas una rueda de será al frente donde se paran los ejecutores de la música, esta será son tan pegajosos que sirven para pegar pedacitos de telas delgadas para que encierra el sonido de todo los teclados, la cera son extraídos naturalmente de la colmena, finalmente el sonido de la marimba tiene mucho quever con todo los elementos, el teclado, la urdimbre, las clavijas donde soporta la urdimbre, las calabazas, las telas, la caja de soporte de teclado, la calabaza, las cuatro patas de soporte al suelo, las telas de marimba venden en la ferretería del municipio, al mismo tiempo son telas extraídos del intestino de un animal como los cerdos, esto son tan especial para uso de la marimba.

23.3 LOS INSTRUMENTOS Y MUSICAS MUCHO MAS EN VIDA RELIGIOSOS.

Maura Días Díaz de la comunidad de pacrén, manifiesta que en las comunidades se usan las marimbas en tiempos de boda, de tziquin en castellano, en ch'orti se dice tz'iquin, en fiestas patronales de las comunidades, y Genaro López de Suchiquer Jocotán, que la marimba se usa en fiestas culturales como; el quince de septiembre, día

de la madre, en cumpleaños o enauracion de obras realizadas, porque todo son cultura de las comunidades, además se usa por tradiciones ancestrales.

Genaro señala que las clase de música que esta terminando como cultura ancestral, es por causa de las músicas mexicanas, que son de rancheras, norteñas, mas por eso las músicas o melodías que se hacen en estos instrumentos son de clase corrido imitados como; bals, bolero, cumbias, y cada melodía están imitada en palabras, en tonos y con instrumentos como órganos llamado, piano, concertina, arpas, baterías o combos, etc. Todo por músicas o canciones de ranchera mexicana, en sus artistas como Vicente Fernández, Cornelio Reina, Antonio Aguilar, y otros que son corridos para entonarlo en la marimba,

Álvaro Crisóstomo de rió arriba de san Juan Ermita, manifiesta que en la comunidad se utiliza la marimba, y lo usan para fiestas culturales como quince de septiembre, día de la madre, todos son músicas que se usan en esta región, y las melodías que tocan son de estilos corridos, no tanto en románticas, el problema de la región todo se han perdido por cuestiones de imitaciones de las musicas nuevas, tanto como la juventud no les da las importancias de los ancestros , ellos tratan de cambiar el sonido de musicas como románticas, corridos que se oyen en la radio con sus artistas mexicanas, cuando los invitan a tocar las marimbas ellos lo hacen en forma corrido, y Para uso de conjunto ellos ponen el nombre de los grupos al igual que la marimba ejemplo, lo llaman marimba alma sonora, sonora el quetzal, marimba chapinlandia, las marimba que se ejecutan en las comunidades son solicitados por las comunidades o por los maestros, dependiendo las actividades que se realicen, los que tocan estos tipos de instrumentos cobran sus remuneraciones de acuerdo las horas que ejecutan.

23.4 COSTUMBRES DE LA REGIÓN CH'ORTI'.

José Vicente Hernández Vázquez de la Aldea Churicchan de san Juan Ermita, manifiesta que en la comunidad se usan marimbas y grabadoras, guitarras, se imitan mucho mas los instrumentos modernos para tocar y sacar las melodías, otros lo saben hacer marimba para la misma comunidad, o para la venta.

La juventud actual usan mas equipos de sonidos para escuchar rancheras, o música con casete o cidi, otros como películas con Dividí y pantalla de televisor, según los pensamientos nuevos de juventud, y para la comunidad lo usan mas las marimba, para baile y música en vivo, no tanto las músicas modernas como Equipos de Sonidos, las comunidades les interesa musicas ejecutadas en vivos.

EVOLUCIONES DE LAS MUSICAS.

Para las sociedad actual se evolucionan mas con las dinámicas de musicas norteñas como lo mencionan los vecinos de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita,; José Vicente Hernández Vázquez de la Aldea Churicchan de san Juan Ermita, Álvaro Crisóstomo de rió arriba de san Juan Ermita, Genaro López de Suchiquer Jocotán, Maura Días Díaz de la comunidad de pacrén, Herminia López de Chiricchan de San Juan Ermita, Lucio Pérez de Asmon del Municipio de Camotán, Ventura Gutiérrez de la Aldea tesoro Arriba de Jocotán, Abraham Súchite Pérez de Suchiquer Jocotán, en cuanto la juventud hombre y mujer son participativas en aprendizajes de música como alabanzas mucho mas en las iglesias cristianas , Católica, Evangélica, donde se visualizan tocando instrumentos modernos como las guitarras, requintos, mandolinas, guitarrones, concertinas, pianos, combos llamado bajo.

La marimba se usan en todo los lugares de los municipios, no mayoría como los instrumentos modernos ya mencionados, casualmente único o varios en algunas comunidades, y son usados casualmente en fiestas culturales, como lo explicaron los entrevistados de las comunidades ya antes mencionadas.

24 FORMAS DE EJECUTAR LOS INSTRUMENTOS.

La mayoría de personas que aprenden a ejecutar las melodías de los instrumentos con ritmo el Són de cultura Ch'orti', norteños, corridos, bolero, bals, cumbia, los que ejecutan en marimba se visualiza imitar músicas que escuchan en la radio que interpreta melodías dependiendo sus autores, como la de Vicente Fernández, la canción de la ley del monte, la rajada, el olvido, la interpretaron de Antonio Aguilar, se recuerda algunas canciones como alta y delgadita, el chiflidito, todo ello inician modernizando la mentalidad de aprendizaje individual, no depende de escuela de música, son experimentados para la ejecución de la música Ch'orti'.

24.1 EMISORAS PARA LA SINTONIA DE MÚSICA Y ALABANZAS CRISTIANAS.

En el municipio existe dos emisoras que tienen programas de músicas, la Radio F.M. Tierra que implementa programa de marimba de seis a seis treinta y de 6.30 a 8:00 horas alegría ranchera en la mañanera y en la noche el programa alegría ranchera, donde acada oyente escucha y piden complacencias de músicas augusto, además produce un programa de cantos religiosos en horario de 4.30 a 6.00 de la mañana.

La Radio alegría que sintoniza cantos o alabanzas durante todo el día, con la diferencias de músicas variable, norteñas, boleros, bals, románticas, alabanzas en Ch'orti', todo los programas tiene sus oyentes y pide complacencias al gusto de los artista de música, Actualmente se escucha la radio Sultana De Oriente de Zacapa, es una Emisora misión Evangélica pentecostal, que tiene programa de alabanzas Norteñas de 2.00 P.M. de la tarde de cinco días de la semana, lunes a viernes.

Las otras formas de aprendizajes de musicas o alabanzas dado por la evolución de aparatos de sonidos, televisores, dividí, donde les permite comprar cidi o película que cantan alabanzas y uso de instrumento que dan tonos agradable para ellos, cada

cristianas, cristianos o no cristianas les interesa comprar para imitar la clases de melodías y alabanzas.

24.2 TECNICAS DE APRENDIZAJE DE MÚSICA.

Según Genaro López de la Comunidad de Suchiquer Jocotán, manifiesta que en las comunidad se conoce únicamente cinco términos para tocar la melodía, los que son conocidos es el **MI** mayor, **RE** mayor, **LA** mayor, **DO** mayor, **FA** mayor, algunas personas que si conocen los términos menores, para ellos son suficiente para mostrar sus habilidades en hacer las melodías.

Ventura Gutiérrez de la Aldea tesoro Arriba de Jocotán, manifiesta que los instrumento como piano, guitarras, guitarron, concertinas, todo estos son instrumentos modernos para ellos, donde se visualiza la participación de sus artistas imitadores como; jóvenes, jovencitas, los niños y niñas, adultos que les interesa la vida espiritual, cada uno aprende conforme su habilidad.

En la cristiandad del pueblo Maya lo llaman coro, alabanzas y himnos, todo lo expresado con voz sonoros que dirige a Dios y en otra expresión se dice coros a un grupo de personas que ejecutan alabanzas y músicas en las iglesias religiosos, los coros son personas organizadas no importando la edad, color, idiomas y cantidad de grupos, lo importante que todos participen en la coordinación de la música, cantos o alabanzas espirituales, cada grupo existen personas quien lo dirige la dinámica de músicas y alabanzas.

24,3 DIFERENCIAS ESPIRITUALIDAD DE MÚSICAS CRISTIANAS.

Muchas personas religiosas como la iglesia Evangélicas y catolica hacen pacto con Dios supremo para tener don de cantar, así lo manifiesta la señora Maura Días Díaz de la comunidad de pacrén, que hacen fiestas para alabar a Dios, "además se preparan los

días señalados para que Dios responda en los sacrificios de aprendizajes de música y alabanzas.

En la iglesia catolica se contempla dos aspectos de modalidad de música, en la parroquia santiago de Jocotán las clase de música exclusivamente con piano y guitarra, las melodía, únicamente sonidos del piano y guitarras, para acompañar los tonos de cantos, ejecutan música romántica, para las iglesia catolica de Jocotán, Camotán y San Juan Ermita no tanto les interesa la música corrido como se hacen en las comunidades del pueblo Maya, toda la dirigencias de música con las hermanas y el sacerdote de la parroquia, los párrocos son de cultura Belgicanas, no tanto se adaptan a la cultura Ch'orti', en la forma de cantar y alabar a Dios.

Mientras los cristianos del pueblo maya les encanta las músicas corridos de animación, mas por eso imitan algunos himnos que ejecutan la iglesia evangélica y la congregación carismáticos católicos, aunque se visualiza de manera muy particular en las iglesias cristianas del pueblo Maya, usan músicas de las iglesias ya mencionadas lo difícil es que se critican entre congregados, la vida cristiana catolica no ama la hermandad de iglesia evangélica mientras la música y alabanzas si lo usan,

En las áreas urbanas se escuchan músicas románticas, músicas regatones, sus artistas como de Julio Iglesia, los Bukis, Marisela, los temerarios, así lo manifiesta la jovencita Herminia López de Chiricchan de San Juan Ermita, para ellos son músicas modernas de mejor calidad, las músicas de cultura Ch'orti' no tanto es considerados para darles importancias, "en otros componentes de conocimiento musical es discriminados por la forma de tonos, de ritmos y de términos"

25 MÚSICA, FIESTA, TEATRO Y JUEGO.

Según la investigación de Rafael Girard, TOMO II –PP-229-334 México D.F. (1949-307-308) todo aunque las orquestas chortis están formadas por violín, mandolina, guitarra y marimba de fabricación indígena, los instrumentos musicales autóctonos, únicos

que se tocan durante la celebración de ritos vernáculos, son teponagua, el cutis (foto 34), el tambos, el pito, el chinchín, o sonaja y cuerno. El pito de carrizo tiene función de elevar oraciones; su embocadura es arreglada con cera, pero el pito chortís, difiere del que usan los quiches por el número de agujero que es de 6 en el primer caso y de 4 en el segundo (véase foto 43). Se distingue el Teponagua del cutis en tamaño y echura; aquel tiene forma de caja y este consta de un trozo redondo de madera que se ha vaciado convenientemente, pero los dos se fabrican de madera finísima y sonora que las más de las veces es la de hormigo (Triplaris tormentosa W.)

Muestra ambos aparatos una hendidura en forma de H situada en la parte superior por medio de la cual solo recortan dos lengüetas que emiten sonidos distintos cuando el indio las golpea alternativamente con un bastón forrado de hule en la punta. El cutis es un instrumento "del señor" y reproduce el estruendo del trueno, por lo que únicamente un niño impúber puede cargarlo. Los tambores varían en las dimensiones pero siguen en cuanto a la forma un mismo modelo: una caja circular de madera ahuecada con una de sus extremidades cubierta por una piel de vanado. La chirimía quiche es desconocido entre chortis, pero antiquísimo chinchín o sonaja ha conservado su popularidad como instrumento litúrgico estrechamente ligado al arcaico maya, la sonaja aparece en las manos de las manos de las deidades.

25.1 SIGNIFICADO DE LAS MUSICAS DE LA REGIÓN CH'ORTI'.

Para los aficionados de la músicas de la región Ch'orti', se caracteriza de emoción mental del pueblo Maya, donde participa sus íntimos personales como aspectos de recreación, tomando aguardientes inbriagantes, en alguna tienda o cantina o bares

donde hacen las ventas de licores, ya sea en la hora de alimentación familiar o amigos, si la música otros dependiendo las edades, son tan emocionantes dependiendo las edades, que sienten la emoción de manejar la atención, para la juventud les interesa mucho mas las músicas moderna como capaz de la cierra, Bertin y Lalo, los tigres del norte, los exterminadores, ya que de ellos habla de la vida moderna sobre aspecto placeres en la vida, orgullos de la juventud, cada música son atractivos dependiendo la situación del ambiente.

Las personas de mayor de edad de 40 a 45 años para adelante les emociona escuchar las músicas antigua como la de Vicente Fernández, Antonio Aguilar, de Cornelio Reina, de las palomas, las jilgueria, para ellos recuerdan las vidas pasadas sobre las experiencias de juventud frente a los placeres, para encontrar el amor de sentimiento de ser enamorado de una mujer es tomando chichas, cervezas, que hace recordar las emociones y el valor de conquistar a la mujer o novia.

La mayoría de mujeres en el área Ch'orti' especialmente en las familias Mayas, no tanto les interesa las músicas de rancheras, únicamente les gusta escuchar no para sentir placeres de la vida, porque la cultura no lo permite desde sus infancias, de tal manera les desconocen toda las palabras que mencionan, de ello son personas honesto en la vida, desconocen los placeres emocionales.

25.2 NOMBRES DE GRUPOS MUSICALES.

El señor Lucio Pérez de Asmon del Municipio de Camotán, señala que los músicos de la cultura Ch'orti', cada uno se forma en grupos y cada grupo hacen los nombres, el nombre lo hacen dependiendo la forma en que se vive o las actividades que se realicen, algunos lo llaman conjuntos los Jóvenes, conjuntos las monjas, en la marimba se renombra diciendo, marimba alma sonora, marimba chapinlandia, todos forman parte de músicas modernas que usan los instrumentos que son mencionados.

26 MUSICAS EN AREAS URBANAS.

26.1 ATRACCIÓN DE LA ESCENA URBANISTA.

La diferencia cultural del área urbana para ellos clasifican mejores músicas modernas adquiridos en artistas fuera de cultura ancestral, según el pensamiento urbanista que las música del exterior son atractivos de sus mejores éxitos, así como las músicas de salsa, merengue, regueton, Bachata, romántica, todo ello son de cultura adquirido del exterior así como su grupo artísticos de la forma de actuar en la forma de la escena, donde el artista se distrae en traje modernos, como el estilo de mexicanos que se visten en traje de sus propia cultura de la región, las mujeres con sus biquinis, distraídos en forma de prostitutas para atraer la mentalidad de emoción de la sociedad, así lo llaman los ancianos y ancianas en la sociedad de cultura Ch'orti'.

26.2 ATRACCIÓN DEL CRISTIANISMO CH'ORTI'.

Mientras en las áreas rurales no tipifican sus trajes para artísticas sobre la música, la mayoría de artista en músicas son religiosos o cristianos no se distraen en simultáneamente de cultura exterior, para ellos no importando la forma de vistuario ni las atracciones mentalidades de la sociedad, lo importante es el cristianismo como respeto, honradez, presencia de respeto a la cultura social del pueblo Ch'orti', ni gozan el privilegios de escuela de aprendizajes para avances de ciencias de músicas, dependiendo de la atracción de la misma sociedad como aficionado de música en la parte ambiental donde se vive la cultura, es por eso la cultura urbanista no es aceptado en la cultura Ch'orti', toda vestimenta para la presentación de congregados que ejecutan las músicas lo hacen con las mismas ropas o vestuarios que viven en la normalidad social.

En las otras conservaciones de músicas sociales de manera cultural, para el pueblo Ch'orti', es complacer la vida emocional para tocar, y bailar, no importando el traje ni

las culturas de exterior, para sus imitaciones de aprendizaje, lo hacen conforme sus ideas de aprendizajes en los términos ya mencionados, cada tocador o artista de la música participan con el mismo traje de familia, de vecindad o de cultura para no distraer conocimiento de otras cultura exterior, así como los trajes, las presentaciones de manera físicas, para ellos no pretenden cambiar de vistuario, ni lo físico, por otra parte hacen mención que la pobreza económica es la carencia de atraer otras culturas exteriores según el pensamiento materialista no religiosos, así lo mencionan los vecinos culturales, la música cristiana lo llaman música espiritual, cristiana o religiosos, la música cultural lo llaman música de paganismo, música de materialistas o música terrenal fuera de lo espiritual del pueblo maya.

26.3 TIEMPOS DE USO DE MUSICAS URBANISTAS.

En conocimiento urbanista la cultura de música se orienta mucho mas en espectáculos de grandes artista de conciertos musicales, en artes culturales materialistas, en todo las fiestas patronales, culturales, cumpleaños, graduaciones, aniversarios, y para llevar acabo las diversiones, todo evento musical lo realizan en el instituto de educación Básica Rafael Iriarte, raras veces en lugares particulares, y para la modernizacion de música urbanista se escuchan música de romántica y éxitos.

Únicamente en las iglesias Evangélicas urbanistas se visualizan músicas o alabanzas, estilo románticas, forman grupos de alabanzas, haciendo de estilo modernos enfocado a la cultura actual, de tal manera se imita la música romántica, menos norteñas, con el fin de atraer música de estilo cultural del área urbana, de esto en todo las celebraciones de varias clases de actividades usan instrumentos musicales modernos como; combos, llamados batería, esta batería están conformados en similar a tambores de estilo material de aluminio que es resistente al golpe de retocamiento, cada tambor es de diferentes tamaños, la mas grande que se tocan con una baqueta movido por los pies

son de tamaño de 150 centímetro de grosor, los que son medianos se miden de 75 centímetros mas o menos de grosor, en la parte frontal donde tienen forrado de instrumentos de aluminios transparentes que tocan, de ello es resistente de cada sonido con baquetas, hablando de bajos o baterías, que se necesitan será acompañados con instrumentos como; teclado, mandolinas, concertinas guitarras, así lo manifiestan los entrevistados vecinos de san Juan Ermita y Jocotán, **el señor Lucio Pérez de Asmon del Municipio de Camotán, , Herminia López de Chirischan de San Juan Ermita,** algunos artistas son estudiantes de algunas escuelas de músicas, otros aprenden conforme su mentalidad de aprendizajes.

26.4 PARTE EDUCATIVOS DE LA MÚSICA CH'ORTI'.

En los colegios se usan tambores, o bajos de los mismos instrumentos o material de aluminios que tocan para desfiles, el sonido son de forma bailada y retocadas, no melodías, son signos de danzas folclóricas imitados exclusivamente de desfile, otros imitan la música de himno nacional de Guatemala, otros de música o himnos propiamente de cada establecimiento educativo, los catedracos estudiantil educan a los estudiantes de aprendizaje de la música de manera educativa, para ellos son derechos y obligaciones del estudiantil de usar la educación musical par aun desfile o presencias de personalidad importante cuando se requiere la presencia de ellos.

Los magisterios de conservación tradicional de folclórico Ch'orti', la fecha no oficializada del municipio de Jocotán, donde se acostumbran celebrar el costumbre Ch'orti', así como el 25 de julio día patronal del apóstol Santiago de Jocotán, es coordinado por costumbres urbanistas, de esto usan la imagen de cultura Ch'orti', en lema urbanista lo llaman TIERA DE COSTUMBRE CH'ORTI, este lema es enfocado al conocimiento de imitaciones de cultura, todo forman parte de la teoría magisterial, fuera de la vivencias cultural y costumbres prácticos del pueblo Ch'orti', en estas imitaciones invitan personajes que participan dos días de música de cultura ancestral,

para dar el colorido de música cultural, como la marimba, violín, guitarras, finalmente las fechas caducadas de la fiesta se egresan en sus comunidades, la fotografías, imágenes, la música, los instrumentos fueron usados para establecer fenómeno de realce de costumbres teóricos de la cultura urbanistas, así lo manifiesta el señor el abuelo Martín García de la comunidad de Matazano.

27 danza de la región Ch'orti'.'.

De ello acostumbran usar danzas ya imitadas de otras culturas como el són que se toca en las cultura **Sololá, Quiche**, mientras en Jocotán ya no se conservan las danzas de la cultura ancestral, cuando se hacen las escenas de danzas únicamente en las Escuelas Educativas por actividades eventuales que hacen una socio dramas de danzas en estilo de presentación de danzas culturales, como recordatorio de las danzas folclóricas, de ellos usan cassete, que graban música del **són** de Sololá, Quiche llamado yo soy puro Guatemalteco, es una melodía y música ancestral de Sololá y Quiche, no existe la música de danzas de la pura cultura Ch'orti', por las causas de teoría de modernizacion de la música, para las danzas de esta cultura se visten de trajes tipico de la comunidad de tunuco, o **tunuk kojn** del municipio de Jocotán.

Según la historia Rafael Girard del libro los Chortis ante el pueblo Maya, historia de las culturas indígenas de América, desde su origen hasta hoy. TOMO II. PP. 229-384, MEXICO D, F. (1949), el Baile de los gigantes dramatización del popol vuh y exponente de ciencia Maya, aparecen las danza rituales, sainetes o representaciones teatrales al aire libre forman en la cultura mesoamericana desde tiempos inmemoriales un complemento indispensable a toda festividad religiosa porque perpetúan los motos tradicionales que exalta aquellos, principio morales que rigen las pausa de la vida así

como ensalzan los misterios de la crearon, lo orígenes culturales, el código religioso que es compendió de toda las leyes, y las hazañas de los dioses héroes, para ponerlos en forma alegórica al alcance del publico.

Encuanto a la antigüedad relativa de esta pieza teatral, tenemos un indicios plausible en el hecho de que su tema constituía un patrimonio cultural común a mayas y quiches antes de su separación, es decir, antes de nuestra era, cuando los grupos quiche, y la maya nos se había, diferenciado, siendo la "historia ch'orti'los mitos del popol vuh, hechos drama. No hay que olvidar que mayas y quiche permanecen elegidos durante todo el periodo del viejo imperio (v. capitulo sobre Arqueología e historia), y cuando los segundos arriban a Guatemala alrededor del siglo décimo de nuestra era, según sus propias tradiciones, ya hacia tiempo que la civilización maya había sufrido, su colapso. Los quiches traen consigo una serie folklórica: el baile del extraños a la cultura ch'orti. En cambio no conocen el Baile de la culebra, etc., que son todos Gigantes o una representación similar, pero si escriben el popol vuh, que viene a ser la explicación del drama chorti, considerando estas circunstancias, no puede atribuirse la famosa "Historia", a influencia pasa remoto que nos permite remontarnos al común origen cultural de ambos grupos.



Dibujo extraído de la cultura Ch'orti'.

27.1 PROCESAMIENTO DE MUSICAS URBANISTAS.

La mayoría de área urbana, acostumbran tener equipos de sonidos de alto voltajes, televisores, radios, que es accesible de cidi, otros cassetes, siempre con las mismas músicas de salsa, merengue, regueton, Bachata, romántica, todo ello son de cultura

adquirido del exterior como antes mencionadas, raras personas que le interesa escuchar música rancheras, cumbias etc, si les interesa ver en película, usan el mismo procedimiento.

En otro conocimiento en el mercado del área urbana existen tendencias de personas quien venden o negosean con mercaderías de cidi de diferentes clases, como rancheras, románticas, de ejitos, marimbas no cultural Ch'orti', músicas cristianas, cassetes de los mismos procedimientos, estos mercaderes abastecen la población con música augusto de la población Ch'orti', según conocimiento que la población cultural Ch'orti' compran cidi de ranchera, cidi de alabanzas norteñas, dependiendo su credo religiosos o culturales, mientras en las áreas urbanas compran música como antes mencionadas de románticas, éxitos etc.

27.2 BAILES CH'ORTI'

Para baile de estos estilos de música, la población Urbanista hacen muchos movimientos en el cuerpo dependiendo la música, cada pareja muy pegaditas, abrazados de unos a otros, algunos acostumbran bailar dando una vuelta con las manos, agarradas pasando la mano derecha sobre de ellos para dar la vuelta completa, otros toman la cintura de la mujer con las dos manos, como signos de respeto al baile, los que bailan pegaditas son signos de amistad, amor, noviazgos.

Los bailes que se realizan en la cultura Ch'orti', hacen tomando de la mano derecha cruzando los dedos entre la pareja para bailar, la mano izquierda en la cintura del hombre y la mujer, o sea de viceversa, para ellos son bailes de respeto, no importando si es noviazgo, amistades, para ellos es causa de critica ala pareja si bailan pegaditas, de estilo urbanistas, para el movimiento del cuerpo acostumbran bailar vueltas por vueltas, pasos por delante y atrás, para la música balzo o Bals como lo llaman, lo hacen paso por paso dependiendo el bajo de la música, la mayor parte de la cultura Ch'roti', especialmente las mujeres no los importa que tipo de música se es corrido,

bals, bolero, ellos lo bailan con el mismo ritmo, únicamente las personas quien analiza o detecta en su mentalidad el ritmo de música así lo baila, la mayoría baila conforme su emoción, sin clasificar los tipos de músicas.

27.3 DIFERENCIAS EN BAILE DE MUSICAS.

Si una joven o Jovencitas escuchan que es una música romántica o de éxito, no salen a bailar porque no es de sus cultura, si visualizan que la música de algún eventualidad es de algún aparato de sonido todos se retiran dejando abandonado la música, para ellos prefieren mucho mas la música corrido, entonado de una marimba en vivo no en disco, según la cultura Ch'orti', es necesario ver o visualizar quien esta tocando el instrumento de marimba y que sea corrido, todo aficionado de tal fiesta se emplazan de apoyo con el fin de bailar, para ellos el baile de música no enviaos como en equipos de sonido, se burlan de ello, llamándolo tontos o brutos quien baila sin ver quien lo toca la melodía en instrumentos, mas por eso en cada eventualidad educativa, los maestros y maestras educativas prefieren adquirir una marimba para que todo los padres de familia en la cultura Ch'orti apoye y participen en el evento.

Mientras en el baile urbanista sea en cualquier eventualidad usan equipos de sonido, únicamente con música de cidi, cassete ellos bailan, la ventaja para ellos es el uso de sonidos fuerte con las bocinas de alto voltajes, que hace sonidos fuertes, para ellos la cultura de música de marimba es de menos valor, mientras el sonidos fuerte que hace la diferencia no la música en vivo como la marimba, algunos lo llaman música de indios, y en la cultura Ch'orti' hacen la diferencia de música no en vivo y romántica lo llaman música de ladinos. Esta palabra para ellos clasifican en dicer las entidades de personas de área urbana.

27.4 PARA DANZAS RELIGIOSAS.

En conocimiento cultural y costumbres religiosos del municipio de Jocotán, tocan músicas o alabanzas cristianas acompañan con palmadas, así lo llaman cuando tocan con la mano al son de la música , esta forma de música con la mano y las danzas de forma bailado lo hace las iglesias evangélica, para ellos explican que para alabar a dios con corazón abierto y entregado hacia Dios, es necesario las alabanzas con instrumentos y palmeadas ósea con la mano, otros al concentrarse con el espirito de Dios dan saltos de movimientos para ellos son las inspiraciones del espíritu santo.

Mientras en la iglesia catolica se prohíbe las palmeadas en acompañamiento de alabanzas, porque los curas sacerdotales no son de movimientos porque son de cultura Belgicanas, además el estilo de adoctrinamiento lo dice que no es necesario las palmeadas aun no se usan alabanzas de corrido ni romántica, si lo hacen en algunas iglesias cultural especialmente en las familias de áreas rurales, la parroquia de Jocotán, Camotán, San Juan Ermita, la Unión Zacapa, ya son criterios muy particular en privado de la iglesia catolica Romana, en ninguna iglesia Catolica urbanista se ejecutan y se cantan alabanzas de estilo corrido o romántica mucho menos palmeadas, muchos cristianos católicas Romanas lo llaman locos a los cristianos Evangélicas quien tocan con la mano acompañando la música y alabanzas.

Antolino Hernández López de suchiquer, se tiene un grupo de jóvenes que ha tocado la marimba, todo el componente de las calabazas madera de tarro, después se consiguió con una institución llamado ADESCA, esta coordinada con el Ministerio de cultura y Deporte que nos facilito una orquesta, esta compuesto de platillo, tambores, lo es un componentes de bajos, o Batería, la marimba de doble bajo, un Violoncheo, los chinchines mas un teclado, para nosotros es un proceso de desarrollo económico para autosostenimiento, ejemplo han visitados como pacrén, las Flores, Amatillo , han

estado apoyando cuando son solicitados en fiestas cultural como el quince de septiembre, enauracion del los proyectos y otros , han cobrado 100 quetzales del costo por horario de tocada en las comunidades, con estos fondos o dinero pagan los jornales de los músicos cuándo acompañan de la fiesta cultural haciendo música,

Las músicas hemos tocado el Son Ch'orti', este son lo llamaron los abuelos, que en la fecha de la juventud no lo entienden porque se hacen bailes zapateados por eso lo llaman son zapateados, diferente a una danza, Juan de la Cruz de la Comunidad de Suchiquer siempre tiene el mismo costumbre de tocar la música de son en el instrumento de Violín.

En la ranchera se aprende lo que produce la radio, ejemplo los corridos, balzo, bolero, tolo que la sociedad del pueblo Maya, les gusta para los bailes.

Luciano Rivera García de la Comunidad de Matazano no muestra que tienen experiencias en tocar con violín, la guitarra, las cuerdas de ello primera, segunda, tercera y cuarta, la guitarras tienen seis cuerdas mientras el violín tiene únicamente cuatro, y los términos conocen como **mi, sol, do, fa, re,** las músicas que lo tocan como noche perpetua por el artista del grupo, Sinaloa, el pinito con los capaces de la cierra, el corrido de chiquimula, soy de Zacapa, temerario, lo Bukis, broncos tocan las románticas ellos lo imitan para tocarlo en el violín, según las experiencias que se tiene en la música de violín invitan a los grupos religioso como las iglesias católicas, para tocar las alabanzas con ellos siembre se usan los ritmos de bals, corrido, las alabanzas que se tocan en la iglesia catolica son imitados por la iglesia Evangélica, y los instrumentos que se tocan tienen fenómenos que se arruina, de ello usan instrumentos como resinas de árboles llamado copal, o inciencios de copal porque llega momentos en que las cuerdas de violín se alisan , es necesario rasparlos con esta clase de resinas de manera frotado en las cuerdas, al quedarse rasposo permite sacar melodía en todo lo que se puede realizarlos.



27.5 COSTUMBRES DE USO DE ISNTRUEMNTOS DE VIOLIN.

Cuando le invitan a los ejecutadotes de músicas en una casa o familia donde se lleva acabo la fiesta cultural, los tocadores prepara otros instrumentos para llevar que se usan para autosostenimiento de la música, un morral o una bolsa de pita o de naylo, cuerdas extras para sustituir las cuerdas rotas, copal por mazorcas puestas en la bolsa, hojas de hierba buena o ruda para soplar sobre el instrumento si acaso sienten el fallo de entonación de música, abecés siente que la música no funciona los tonos que se quiere para ellos es algún mal de ojo, o nawal de gentes enamorados, es así como lo usan el soplo de ruda y hierba buena.

Según sus costumbres de la familia quien contratan al músico violinistas u otra clase de instrumentos musicales, tiene todo el derecho de alimentación, los tres tiempo de comidas que son tortillas con caldo de arroz de pollo, eso son los costumbres de las familias en la comunidad, cuando se habla de arroz de pollo, puede ser que matan un pollo de crianza o compran pollo de granjas en el mercado, en la hora de cocinar este tipo de alimento, muchas familias compran papas, tomates, cebollas, saborin, consomé, güisquiles, zanahorias, lo hacen pedacitos o rodajas le echan sobre el caldo de pollo para tener sabor agradable la comida, otras familias mas pobres en la región si no tienen medios económicos para comprar las verduras, únicamente compran cebollas para cocinar sobre el caldo y lo disfrutan el sagrado alimentos típicos.

Otras familias acostumbran comer pollos con recaditos hechas de masa, muelan el achote para que tenga color rojo o rosado la masa, al ser cocinado se siente un sabor

agradable según la costumbre de las familias Ch'orti', si son tortillas con huevos, compran huevos de gallinas de crianzas o huevos de pollo granjas, si hay seis personas tocadores o músicos, compran una docena de huevos, dos por cada persona, toman un recipiente poniendo al juego con agua pura, echan los huevos para serse cocinados, después quitan las conchas poniendo sobre las tortillas además agregan frijolitos, esto lo llaman fríjol parada y huevo duros, otros cocina con aceite de cocina , poniendo el aceite en un sartén que en la comunidad lo llaman fridera, esta fridera o sartén exclusivamente para freír, cosas grasosas y aceite de cocina, para freír huevos echan cebolla par ser quemado, usan quiebran los huevos echarlo sobre el aceite que este hirviendo, después baten con algún objeto ya sea cucharas soperas para voltear o batir los huevos chsimoleados, toman los pocos de huevos chismoseado echando sobre el plato o tazas, si hay fríjol le agregan fríjol para comida típica de los tocadores de músicos, mas café caliente sobre la comida.

A veces la mayoría de familias hacen tamales en estas actividades de músicas, (ver comida típica en la pagina 19 de gastronomía, los tamales en novenarios) y para que no sienten el sueño en todo la noche de estar ejecutando el violín, le dan bebidas inbriagantes, como chichas fabricado de caña ver (pagina catorce en fiestas patronales) para que todo los personales que ejecutan se emborracha o se embriagan, para ejecutar la músicas con mas emociones de manera que alegran la actividad en todo la noche, el dueño de casa si el visualiza que las personas o visitantes no tienen atracciones de bailar ellos les regalan la misma que le brindan a los ejecutadores de músicas, ya embriagado todo los invitados bailan asta al amanecer, finalmente los tocadores le pagan lo debido y mas una bolas de tamales que se llevan en su familia, si no les dan tamales ni la bebidas inbriagantes los tocadores se enojan ya no aseptan otras invitaciones en la otra ocasión de músico.

PINTURA VI FASE.

La pintura Ch'orti'.

En la región Ch'orti' se conservan las pinturas en diferentes denominaciones, entre ellas están las pintura de tinte para ropas llamado **tintura ancestral**, las pinturas de tinte materiales de artesanía ch'orti', llamado **eñelina,** las **pinturas de fabricas o tecnología,** para pintar construcciones, las pinturas de aceite quemado, los **marcadores de colores** que se usan para marcar líneas de diferentes formas y dimensiones.

LOS TIPOS DE PINTURA.

Las tinturas ancestrales es liquido de color negro extraído de una planta natural, llamado planta de Tinta, que nace como una maceta de flores de color azul y negro, tiene crecimiento de 80 centímetro máxima, los ancestros quien cultivaban estas plantas, cortan las ramas en tiempo de inviernos para sembrarlos en terreno húmedo, la misma rama le sale raíz ya estando introducido al suelo, luego tiene su tiempo de crecimiento, para sacar bastantes tintas, ellos siembran muchas plantas para cosecharlo en grandes cantidades y cuando se procesa da el color azul y medio negro, con esta planta tinteaban la ropa de las ancianos y ancianas.

El señor Santos Servante de la comunidad de Potrero, Esteban García de Pacrén, y la Señora Gregoria Días de la comunidad de Canapará del Municipio de Jocotán, manifiesta que en la zona Sur donde fabrican artesanía de Maguey, compran eñelina que venden en la tienda y compran de 5 a 6 sobres de diferente Colores blanco azul, verde anaranjado, rojo amarillo, luego cocina el agua caliente, después de ser hervido del agua, ubican en una pana grande y remojan la pita en la tintura, dependiendo los colores, después de remojarlo sacan y tienden al rayo del sol para secarlos y dando colores que se requieren, la otra técnica es remoler la hoja de la planta de tinta en cantidad, ellos hacen cocido con agua hervido, después de estar preparado se utiliza lo mismo se realiza con la eñelina.

En algunas comunidades acostumbran, hacer trompos para jugar, especialmente los niños, los cabos de ondas para tirar piedras, al momento de hacer este trabajo buscan esta planta llamado frijolillo, b'u'r k'opot. Esta planta es de bejuco que se tiende sobre el suelo, echando flor negro, esta flor lo sirven para pintar en circulo la madera de los trompos, cuando este juguete baila se visualiza circulo de color negro, a veces usan otra substancias de planta como la semilla de achotes para hacer el mismo procedimiento.

Árboles que sirven de tintas en al región Ch'orti'.

La señora Selvina Ramírez de la comunidad de Tituque Olopa, son grupos organizados para trabajar tejido de bolsa tipico de un valor de 60 quetzales por unidad, por motivos de materiales especiales como lanas y dependiendo las tallas de las bolsa, mas por eso tiene mucho valor a diferencias de otras artesanías de la región, las palmas, Tunucó, **tunuk e kojn**, tuticopote, **tuti' k'opot,**

Para tal oficio usan tintas naturales, extraído de árbol Eucalipto, el árbol de cincho, las plantas de jenjibres de castilla, el palo de Cirila, se sacan las cáscara en cantidades, se cose en una olla para hacer tinta, cada árbol tiene diferente color desde la concha, para procesar la tinta de la corteza de árbol se machaca dejando suavemente demanera que se cose con agua, al momento de estar hirviendo al fuego el agua absorbe la susbstancias dejando espeso sobre el agua, después de hacer todo el procedimiento introducen las pitas para pintar todo los materiales de artesanías ya preparada y listos en su color, algunos abuelos y abuelas ya conocen las plantas que sirven para pintar objetos de sus materiales, si ellos no quieren usar la pintura natural compran materiales artificiales químicamente como el eñelina.

PINTURAS MODERNAS.

Dentro de las pinturas modernas están las substancias llamado eñelinas que son procesados de otra extracción de materiales tecnológicos, de ello se visualizan en polvos envueltos con papeles de color café, ellos lo llaman paquetillos, según la señora Gregoria Días Días, de la comunidad de Canapará Jocotán manifiesta que todo los artesanos en pitas, hamacas, redes, bolsas, hacen pintado con la tinta de eñelina, cada artesano le dan el

colorido todo los materiales para hacer el tejido o procesamiento de artesanía que se lleva en la venta de mercados,
La señora manifiesta que antes de hacer la artesanía se recolecta todo los materiales como; palmas para hacer escobas, canastos, trenzas de maguey para hacer lasos, pitas para tendido de ropas, hamacas, redes, bolsas, luego se hierve un recipiente de agua pura al fuego, sobre el recipiente se hecha cada cantidad de pintura dependiendo los colores que se quiere pintar, Ej.: si se pinta una libra de maguey se requiere varios paquetillos de diferentes colores, verde, azul, rojo, negro, y para dar colorido estos materiales compran los seis colores máximos, blancos, negro, rojo, amarillo, azul, verde, morados, violeta, medio rozado etc.

CONTENIDOS Y SIGNIFICADOS

COSTUMBRES TRADICIONALES.
Los ancestros usaban recursos propiamente de la región como la tinta, para tintear sus ropas para diversos viajes, o actividades como; fiestas culturales, paseos domingos, **pakxer tama uyajk'inir e manua'r**, día de mercados al pueblo de Jocotán, en fiestas patronales, anteriormente los vestidos o faldas como refajos que se amarran en la cintura de la mujer, esto tiene mas grosor que no es igual a las telas modernas, que son muy censillos para los ancianos son muy resistentes y tiene mayor duración, acostumbran usar la misma tela para uso personal, únicamente lo sirven para tintearlos, para ellos sigue siendo nuevo.

ASPECTOS DE COSMOS.
En la mayoría de ceremonias mayas los colores son comunes y representa la importancias de valorización cultural, son mas usuales para representación de objetos ante el ajaw Dios Supremo, para ellos los coloridos son muy importante por contenidos del sistema cosmos o naturales, el rojo representa el nacimiento del sol, la sangre del ser humano, animales, la sabia de color rojo que tiene alguna planta, los colores de los pollos para un sacrificio de la ceremonia, de ello utilizan el color rojo para la parte **ORIENTE.**

El color negro representa la oscuridad, la muerte corporal y espiritual, el fin de la vida, la suciedad corporal y espiritual por el pecado provocado en la naturaleza cosmogónico, en ello ningún ser humano puede vivir en paz con la

sociedad, la nube negra significa amenaza, envolvimiento de espíritu hacía el ser humano que provoca enfermedad, el cabello negro para todo ser humano, representa tiempo de desarrollo de la segunda edad, la vestimenta y bandera de color negro,el área urbana muestra la muerte negra según la ideología en uso de vestimenta y bandera en la pared de casa, en vehiculo, todo de color negro para ellos dar un significado de la muerte de un ser querido, y para la ceremonia Maya usan la candela negra para representar al **PONIENTE.**

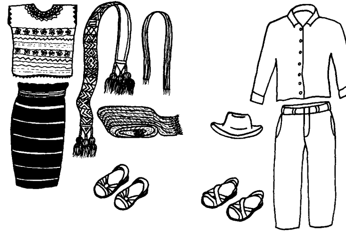
El color amarillo representa la nube amarilla, las partes de la sangre amarilla del ser humano, el color amarilla del día que representa el contacto con la flor de los árboles, el maíz amarillo como alimento principal de ser humano, el liquido calostro de color amarillo que se le da al niño o niña de recién nacido para alimento que da fuerza del hueso y la sangre, desde el primer minuto de nacimiento ya la madre ya tiene el liquido llamado calostro, y para la ceremonia Maya usan el pollo amarillo, y la candela amarilla en la parte **SUR.**

El color blanco representa la nube blanca, el maíz blanco como alimento del ser humano, el diente, los huesos de las personas, uñas del dedo y pie del ser humano de color blanco, los huesos de animales, la flor blanca como la monja blanca, la Flor Nacional el color de los huevos como alimentos del ser humano, para la ceremonia Maya usan el pollo blanco, y la candela blanco representado en la parte **NORTE.**

COLORES VESTIMENTARIA CH'ORTI'.

La mayoría de mujeres y hombres del área Ch'orti' representa el colorido de diferentes formas, como las camisas y pantalones para hombres, los vestuarios de la mujeres, cada hombre que compra camisa, de color blanco, compra un pantalón azul o negro, si compra un pantalón negro buscan una camisa rojo o blanco, si compran un pantalón azul o Besh compran camisa de color negro, o amarrillo, rojo, o camisa fabriculado cuando son parchados de color rallado negro etc. Cuando una mujer pretende comprar vestido van al mercado compran cortes de vestidos al color que les interese, o visualizan en primera lugar para atracción de lo ojos hacia el color de vestimenta, buscan los colores, si la mujer compra su propio vestido busca los colores blanco, rojo, amarillo, anaranjado, color violeta, morado, las mujeres nunca usan vestidos de color blanco únicamente los otros colores, para ellos son

costumbres y tradiciones que usan los colores de vestimentas, porque tiene significado de emoción personal que brilla los colores, además desde el momento de compra obserban los colores para uso dependiendo el gusto personal.



Razonamiento mental de colores cósmico del pueblo Ch'orti', en lo general a lo particular.

Las colores son analizados y explorado desde el pensamiento cosmogónicos del ser humano, cada constructor de su vivienda busca colores para pintar la casa, el carpintero y albañil conoce exactamente las pinturas para pintar la vivienda, los niños que estudian busca o eligen los colores de bolígrafos u otros para pintar los dibujos que quieren usar, el alfarero conoce que clase de pintura usa para pintar la alfarería, el artesano busca colores de plantas que usa para atracción de colores de su producción, los comerciantes buscan colores de los productos de ventas que compete en la economía en la región, el ajk'in o sacerdote Maya usa colores de las candelas, para representar las cosmogonía Maya, los abuelos curanderos, hablan de colores de animales, la nube, para curar un enfermo, la sociedad busca colores de sus vestuarios para comprar y usar en la vida familiar.

ALFARERIA

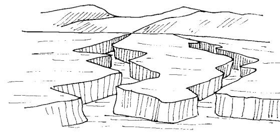
TIPOS DE CERÁMICA DEL PUEBLO CH'ORTI.

En el pueblo ch'orti' se visualiza trabajo de artesanía de cosas alfarería, como; las hollas, los jarros, los camales de diferentes tamaños, para toda familia quien usa la alfarería es oficio cotidiano para la economía familiar, cada familia quien hace este tipo de oficio sabe cuanto produce por mes en la venta, y el total válido de cada objeto, para la mujer Ch'orti', es de oficio domestico, quien hace este oficio no tiene otra forma como mantener a su familia, ellos eligen un trabajo como esto para sobre vivir, tienen conocimiento de darle

forma cada objeto mencionado, además dependiendo el valor de cada productos en ventas, al mismo tiempo conocen exactamente los tipos de materiales para procesarlo en uso del alfarería.

Procesamiento de alfarería.

Cada alfarero tiene lugar donde sacar un tipo de tierra llamado barro, este barro es de color amarillo muy arcilloso y fino sin estar mezclado con arena, este material de barro es muy comprobable de ser capaza de cerrar pequeñas partículas de corriente de agua, porque es tan fino y pegajosos, no permite filtrar una parte de agua en el suelo si se usa para hacer positos de agua para bañar, para conocimiento de esta tierra se necesita experiencias, no existe cualquier lugar, si en lugar donde hay barro de este tipo no se puede cultivar maíz por que no permite profundizar la raíz de las plantas por ser pegajoso, en otro conocimiento que este tipo de tierra se rajan en tiempo de verano y en invierno se visualiza con bastante humedad.



UTILIDAD DE ALFARERIA.

Cada alfarero dice que hacen ollas pequeños para cocinar fríjol y maíz cuando la familia son de tres o cuatro integrante de cada casa, si ay mas de cuatro utilizan las ollas mas grandes para cocinar tamales en tiempo de fiestas culturales, como el quince de enero, el 29 San Miguel, el tz'ikin, la semana santa etc, en cada lugar donde se hacen este tipo de trabajo son buscados por las personas ama de casa por motivo de comprar ollas y cómales pequeñas o grandes dependiendo el uso que se requiere tener, y dependiendo los tamaños de ollas tiene su valor, ej. Una olla pequeña que tiene utilidad de cocinar fríjol vale Q.5.00 quetzales, una olla para cocinar maíz valen Q. 10.00 quetzales, una olla grande para cocinar tamales en tiempo de fiestas valen Q, 25 a 50.00.

Pasos para la fabricación de Alfarería Ch'orti'.

Las formas de construcción de ollas y cómales, según Juan María Vázquez de Santa Maria de Olopa Chiquimula y Mario Aragón de peña blanca la Unión Zacapa, conocen la forma de hacer ollas y cómales, para uso y beneficio de ama de casa.

Ellos explican que; para formar una olla lo primero es hacer un pequeño terraplén al tamaño de ollas, luego tienden un naylo en el suelo redondeado como la luna llena, de ello tomando el barro con la mano y agua para remojarlo en la hora de preparación, escogen una piedra lisa para moler el barro dejarlo bien afinado, y para formarlo tienen varios procedimiento, la primera forman una plancha en forma de circulo a estilo de una tortilla, a eso le llaman la siento o base de la olla en expresión popular del pueblo Ch'orti'..

La secunda forma es tomar el barro formando rollizos a estilo de mangueras para colocarlos vueltas por vueltas a orillas de la plancha y van subiendo y apretando poco a poco con las dos manos, la mano derecha coloca los barros, y la ,mano izquierdo va tallando lo que vaya colocando la derecha, es decir colocando y tallando el grosor de la olla, la tercera forma es tomar una pequeña porción de barro para hacer la oreja como lo acostumbran decir, la oreja de la ollas es por donde colocan los dedos para sostener en la puesta al fuego o bajarlo después de uso de cocina, cada tamaño de olla tienen conocimiento de altura y anchura de manera que la olla que bien tallado con su altura, la parte ondulada para cocimiento de cosas en la cocina, la piedra lisa y pacha es para raspar las partes áspero del barro dejando muy tallado y redondeado, de tal manera que al pasar la mano de un olla tiene sonido fuerte y seguro, es cuando se prueba que las olla esta bien formado y detallado, el comprador tiene experiencia del objeto formado para tener seguridad de compra.

La cuarta forma de la olla es dejarlo que se secan durante ocho días, sin mover donde se formo el objeto, ellos tienen cuidado no pasar ningún animal o personas donde esta preparado, hasta los días de remover por la persona indicada quien formo del principio, es por eso cada familia va al campo a buscar conchas de pino, brozas u otros tipos de leñas para cocimiento de la olla, estando seco con toda seguridad levantan y ponen al horno de cocimiento

de la olla de barro, Juan María Vázquez de santa Maria de Olopa señala que la quemada de la olla duran varias horas o durante todo el día, dependiendo el tamaño.

La quinta forma es la costumbre del comprador, no importando donde lo haya comprado ellos dicen vamos a estrenar la olla nueva, hacen atol agrio, otros atole dulce, otros chilate de maíz cocido ver tema (**Gastronomía)** es decir antes del uso hacen el estreno de la olla nueva con cocimiento de bebidas culturales ya mencionado, ellos ponen la olla al fuego durante 15 minutos sobre llamaradas de fuego, luego echan lo preparado, todo la familia toma lo preparado y cocinado por la señora ama de casa, significa estreno de la olla o recipiente que se compró por ser nueva, después de estar quemado y comprobado ellos usan para cocinar cualquier tipos de alimentos.



Cada olla de estos estilos tardan más o menos de 20 a 30 años dependiendo el cuidado de las amas de casas, muchas personas comentan que algunas ollas son heredados por abuelos y abuelas, otros vuelvan a venderlos si ya no los usan por motivos de la ancianidad, o por heredar una hija que se junto o se caso con esposo o esposa, otros lo jubilan para adornos o sembrar hierba buenas que se usan para sabor de comida cultural, ver verduras de (Gastronomía.).

Para la elaboración de un comal se hace los mismos procemientos de las bases de la olla, toman el barro forman círculos por círculos asta tener ochenta centímetro máximo de circunferencias, las orillas ubican más tamaños de barros para poner sobre algún objetos de polleton.

Creencias espirituales Ch'orti' para la Alfareria.

Espiritualidad Maya para la construcción de la alfarería, así lo manifiestan los señores; Juan María Vázquez de Santa Maria de Olopa, José Víctor

Crisóstomo de la comunidad de Tituque Centro Olopa Chiquimula, para la formación de la olla, o de cualquier forma, es tan delicado por algún fenómeno que se a detectado, porque son cosas de la naturaleza, cada persona quien trabaja la alfarería como; ollas, cómales, tejas se tiene que tener cuidado los días y horas para la elboracion, si lo mira una mujer embarazada y nos habla, tiene riesgos de destruirse.

Para la cultura Ch'orti' piensan que la olla tiene peligro de destruirse o rajarse en algunas de las partes, esto causa de preñiz de alguna señora embarazada, según los conocimiento de ancianos que los nawales de los niños son tan traviesos, que tocan invisiblemente la olla o comal más por eso se destruye, José Víctor Crisóstomo de la comunidad de Tituque Centro Olopa, señala que para hace tejas u ollas y cómales, se necesita tener lugar adecuado para los tipos de trabajo, la señora Irma García Pérez de la comunidad de las Flores del Municipio de Jocotán explica que si el trabajo de construcción de ollas tiene problema con el preñiz, tomar un limón pasarlo a la olla recién levantado es seguro no desperdiciarlo, si no se hace tal secreto es seguro perder el trabajo, otras personas mascan en la boca tres hojas de limón, tres hojas de naranjas o ruda para soplar y curar el objeto para no destruirse.

Elemento que sirven en la Alfareria.

José Víctor Crisóstomo de la comunidad de Tituque Oentro Olopa, Juan María Vázquez de Santa Maria de Olopa, tienen conocimiento de fabricación de ollas, cómales incluso las tejas para la construcción de viviendas, para la fabricación de tejas señalan que se necesitan barros, estiércol de bestia, arena para hacer la mezcla, se usan 18 latas para 100 unidades de tejas levantadas, lo procedimiento es batir con agua, llenar la gradilla que es el molde de tejas, del mismo modo tener lugar disponibles para tenderlo después de la construcción y donde es accesible fuertemente del sol, luego buscan leñas para quemar las teja moldeados o construidos, según la costumbre remunerada en la comunidad es hace cien unidades por tarea, para quemar se usan hornos con capacidad de 250 a 300 tejas.

Para la construcción de orno se necesita tierra suficiente para construir una dimensión de cuatro metro de altura y cinco de ancho, con varias gradas adentro de manera que caben 250 tejas en una sola ornada en el juego, dentro del orno se hacen parrillas de piedras, donde se ubican las tejas para

quemarlos, con barias ventanas que filtran el fuego, de manera que calienta las tajes y queman todo lo que hay adentro.

José Víctor Crisóstomo explica la forma de quemar las tejas, es buscar leñas como; la concha de pino, que es posible de producir mucha llamaradas de fuego de manera que abraza todo lo que hay adentro del orno, si una leña que hace solo brasa no sirven para este tipo de trabajo, así lo manifiesta la señora Irma García de la comunidad de las Flores Jocotán señala que para quemar la ollas y comal se buscan leñas o brozas para, Irma sigue explicando que la leña chacte o **ch'ajte'** no se usa para quemar la olla y comal esto produce la destrucción de estos objetos.

Rafael Girard del libro los Chortis ante el problema Maya, Historia de las culturas indígenas de América, desde su origen hasta hoy, TOMO II- (1949; PP 229-384) Según conocimiento de la investigación señala que toda las aldeas esta especializada en una pequeña industria; quetzal que se hace principalmente petates; diversas clases de cerámica son manufacturadas en Agua Blanca, San Juan Ermita. El Shukte, Zalfate, Chiquimula, en Pacrén se elaboran únicamente ollas y cómales, en tunuco ollas, cómales petates , lazos redes; Oquen petates y canastos, en suchiquer petates, ollas y cómales , lo mismo que en la Mina y en Amatillo; en Limón se fabrica jarcia; en Tisipe pipas rectas, ollas y cómales, en Shupa pipas curvas; en Lelá se tejen petates, pero también se manufacturan ollas; en Matazano, Lantiquín y shalagua se hacen diversos trastes de cocina; en Camotán jabón; en el brasilar canastillos de palma, sombreros de Palma y de trenza, en piedra de Amolar se trabaja el yeso, en Tutikopot y Tituque se fabrican guitarras, mandolinas y violines usando la madera de pinabete (pinus montezumo) que se vacía y barniza siguiendo procedimientos propio y empleando materias primas del lugar; en San Juan Ermita se hila el algodón usando el malacate proceso en vías de extinción en el área Ch'orti'; y por fin en algunas otras aldeas se trabaja la jarcia amedida de que durante la guerra el indio ha aplicado su ingenio para fabricar sacos de henequén y poder suplir propia necesidad.

ARTEZANIA

PRODUCTOS.

“En los municipios de Jocotán y Olopa trabajan las artes de oficios domésticos como; las bolsas, hamacas, redes, petates, canastos, mecapales, gamarras, cinchas, escobas, barredores, para la cultura Ch’orti’ es la económica familiar para la vida diaria, así lo manifiestan los señores José Víctor Crisóstomo de la comunidad de Tituque Centro Olopa, Juan María Vázquez de Santa Maria de Olopa, Gregoria Días de la comunidad de Canapará de Jocotán,

Forma de procesar cada producto.

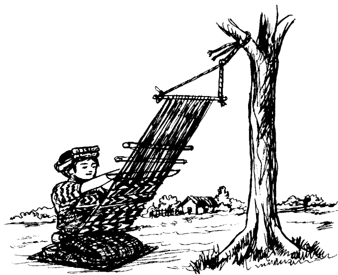
Para hacer hamacas, es torcer 25 hebras de pita de 50 metro de largo, antes del tejido, se hace un agujero para introducir cada pita, ponen dos palo para soporte de manera vertical, en ello se amarra la primera pita para hacer los tejidos, los que fabrican la hamaca clasifican dos forma, la primera llamado hamaca sencillo, de ello el tejido es de un amare, la otra clase de hamaca es de doble, es tejido de dos hebras de cada trenzado hasta al final, en la mangas tejen la parte llamado argollas o de anillos donde se cuelgan los lasos en un poste para descansar, la otra clase de mangas le dicen de pez, donde la manga lo tejen de manera costurada, finalmente hacen la argolla donde se marra el lazo en el poste.

Para la el elaboración de redes, tejen 6 pitas de 50 varas, donde cada tejido es cadeneado hasta al final de la punta, cada tejido similar a un numero 8, done se van urdiendo lapita, cada vuelta le dan hijiadura, cada hijiadura tiene dos urdimbre en la mismo agujero del Numero 8, para una rede completa le dan 12 vueltas, de manera que la rede tiene capacidad de abrirse 150 centímetro de ancho.

Para la elaboración de petate dedicado especialmente a las mujeres, rajan el tule de 70 pares dependiendo (ver tule en la fase de **cultivo),** para el tejido inician poniendo 6 hebras de tule, en el primer tejido levantan par por par para tejerlo, eso es la técnica asta finalizar el tejido del petate, cada mujer tiene experiencia del tejido diciendo; **upejtzi’b’** que significa su principiada el tejido, **u ch’ari’b**, el primer eñedido del petate si es necesario, petates, canastos, mecapales, gamarras, cinchas, escobas, barredores, upejtzi’b’, su trenzada de las hebras del petate, ujajri’b, su tejido de cada hebra del tule,

ukajch'i'b', su amare de las orillas del petate. Usujsi'b' u ti', el corte de puntas de todo lo amarrado.

La bolsa o morral es un tejido manual con la siguiente herramienta, ellos lo llaman dos marco de 150 centímetro vertical, un labrado de tres machete como lo acostumbran decir esta herramienta, donde se visualiza un machete para golpear la puesta de pita, ponen una vara rollizo done se hacen el urdimbre de pita de cáñamo, en la pita de cáñamo de 12 metro se llena la hebras de la pita, que cruzan el tejido, el otro mache es para abrir la urdimbre de pita para prensarlo en golpe, al pie del tejido ponen un machete para dejar espacio del tejido de la manga de la bolsa, después de la manga y tejido la bolsa van transando dos pitas jalado para amarre el colgadero de las bolsa, el tamaño lo miden por cuarta, de ello se necesita dos libras de pita para una bolsa completa ya tejido.


Tejido de bolsa o moral

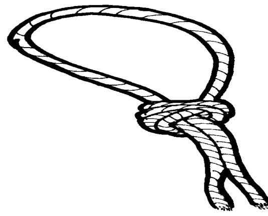
Evoluciones de la economía de la artesanía.

La mayoría de vecinos de la comunidad Ch'orti', trabajan todo los tipos de artesanías mencionado donde son auto sustentable con sus pequeñas ventas de productos, cada familia que trabajan el tipo de artesanía compran material todo el tiempo para hacer los oficios de continua, con el resultado de sus economía compran maíz, fríjol, azúcar, café, jabón, vistuario etc, en fin todo complemente sacado del sacrifico de la producción de artesanía.

Las personas que trabajan en menor cantidad lo venden al mercado del pueblo donde llegan comercian llamado ambulantes y compran para revenderlo con otros consumidores de fuera del mercado interior del país, otros comerciantes son los que compran mayoría de productos que tienen locales de venta al departamento de Chiquimula, estos comerciantes o negociantes de estos tipos de ventas se encuentran en el hotel Gran Chorti frente a la terminal de buses.

Para torcer un lazo se desenrolla cuatro tirante de pita, donde se tiene cuatro hebras en cada un de ello, la persona que tuerce el lazo, le da vuelta del lado

derecho, el torno con cuatro hebra asta retorcerlo mínimo de 200 vueltas de torcido, posteriormente dobla la misma hebra sin aflojarlo asta colgarlo en la misma punta anterior donde le dan otras 200 vueltas del lado izquierdo.



Laso torcido

Historia de la artesanía.

Antes de los años 1985 en los mercados de Jocotán se visualizan varias artesanías de materia naturales, extraídos de Maguey (Sukchij) así lo menciona la señora Gregoria Días Días, de la comunidad de Canapará, que ellos cortaban hojas de plantas de maguey, por docenas y ubican un marco cuadrado de manera rectangular, este merco es madera cortado rollizo de cuatro lado, más otra madera labrado en forma de machete corvo dejando moldeado con las orillas muy delgados, con esta herramienta usan sacando todo la corteza de las fibras, hasta sacar la esencia pura de las hebras de pitas, a eso lo llaman pita de maguey, de ello le pone a secar durante 5 a 8 días, luego construyen otra herramienta llamado torno para torcer la pita y convertirlo en lasos o hebras de pita torcido para tejido de hamacas etc.

El torno esta construido de dos madera gruesa llamado orcon de un metro de altura, incluyendo 40 centímetro enterrado, los cuatro horcones están sembrados entre 40 centímetro de anchura y 3 metro de largo al suelo, en los cuatro horcones colocan un pin de hierro para colocar una rueda manual para darle vueltas y vueltas, para torcer las pitas, lasos, y pitas para tegidos de hamacas.

La otra técnica de ellos es hilar las partículas de fibras de maguey que tiende a formar distancias de 50 metros de largo con el fin de convertirlo en pita torcido, las comunidades famosos para estos oficios son la Zona Sur del Municipio de Jocotán como: la Arada centro, Arada Cumbre, Canapará, Tunucó, Tesoro, Potrero, Piedra Parada, Lantiquín, Rodeito.Tixmuntique y Tituque, Tuticopote del Municipio de Olopa, Churischan, Magueyal, los

Encuentro de San Juan Ermita, Aldea Marimba, Lela Obraje, Brasilar, Volcán del Municipio de Camotán.

Origen de la Artesanía de la Zona Este del Municipio.

"Para la sociedad de la Zona Sur del Municipio de Jocotán del pueblo Ch'orti', todo oficio de estas artesanía son los únicos de la economía principal del pueblo Maya de manera antigua, antes de 1985, y los pobladores de la zona Este del Municipio de Jocotán sus Oficios únicamente los petates y canastos no conocían otras clases de oficios, mas o menos del año 1986 en adelante llega los programas de Cuerpo de Paz del Área Ch'oti', apoya con 300 dólares para artesanía a un grupo de Mujeres de una Comunidad Las Flores Jacotán, en aquel tiempo ninguna persona de esta zona conoce la fabricación de bolsa. Por esta parte inició la economía de oficios de arte para los pobladores asta la actualidad competen fuertemente con la zona Sur del Municipio de Jocotán.

Oportunidad para ingreso de oficios de artesanía.

Estando el procedimiento de ayuda del Cuerpo de Paz, resulta la presencia de un Señor llamado Transito Díaz originario del Caserío el Angel de la Aldea las Flores, este señor estuvo tres años en la cárcel de Chiquimula, se desconoce el delito cometido de el, resulta que esta persona se incorporo en el grupos de mujeres organizado y apoyó con su propia iniciativa en tiempo y voluntad de enseñar al grupo de mujeres para tejido de bolsa, en el grupo hicieron los primero ensayo de bolsas, posteriormente las personas hombres y mujeres que tomaron en serio el aprendizaje compraron varias libras de pita de fabrica Nylo que practicaron la fabricación de bolsa, para estas personas visualizaron el avance del oficio y es facilidad de avance del trabajo, se multiplicaron las artes de fabricación de bolsas, hamacas, lasos, pitas, redes etc.

Crecimiento de población artezanal.

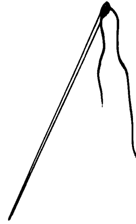
Algunos vecinos de las Flores del municipio de Jocotán, cuentan con algunos familiares de otras comunidades como Guareruche, Suchiquer, Amatillo, Pelillo Negro, Oquen, esta clase de familias como; tíos, primos, sobrinos, nueras etc. Cada uno de ellos aprendieron el oficio de los vecinos de las flores y se multiplico artesanos de diferentes clases de la zona este del Municipio de

Jocotán, la mayoría de pobladores que trabajan la Artesanía mencionados hacienden la competencias de fabricación de bolsas de Maguey con la zona Sur del Municipio, mientras las comunidades de la zona Este fabrican bolsas, hamacas, redes, lasos, pitas de tender ropas, con pitas de fabrica, y ellos resultaron competentes de compra de materia primas de estos elementos, y en el mercado de Jocotán compran por mayoría de conos y libras de pita de fabricas.

Guillermo García de la Aldea Las Flores del municipio de Jocotán, es artesano de 10 a 12 años de trabajo y mayorista que fabricar pitas en cantidades, produciendo 150 docenas por días, este personaje manifiesta que cada mes produce quinientas docenas de pita valora de 80 quetzales por 12 unidades, cada unidad mide de 50 metros, así lo explican los conteos de trabajo de pita, cuenta con un motor eléctrica, de tres caballo de fuerza, con este instrumento fabrica 500 docena por mes, en uso de 150 conos, cada cono vale 120 quetzales.
Comenta que trabaja con un patrono quien facilita los materiales para el trabajo, enana cantidad de 150 cono, contando con 15 quintales de peso de pita, en quince quintales hacen quinientas libras de pita, y el mismo patrono compra los productos fabricados, todo las actividades es apoyado por lo hijos que el tiene, durante los tiempos de su trabajo da testimonio que de las ganancias compro terreno donde trabaja, sitios donde vive, construir la vivienda, los gastos familiares, para él es un trabajo especial para no trabajar la tierra

En la región Ch'orti', acostumbran el uso de arte de manera muy particular en la vida familiar donde usan la fabricación de vestimenta en dos maneras, la primera es de historia antigua que muchos vecindarios todavía lo conservan costurando vestidos, faldas, blusas para mujeres, alguna familia que no tiene dinero para comprar una maquina de costura lo hace con la propia mano, usando una herramienta llamado aguja, este aguja se introduce un hilo delgado por el agujero que tiene, estando la urdimbre de este hilo se dobla y se amarra para costurar cualquier objeto antes

mencionado. si pretenden costurara un vestido completo lo hacen todo manual asta los modelos de cortes, finalmente la costura con el instrumento de agujas.



Otras personas compran maquina de costura con las marcas llamado; singer, toshiba, Regina, que son maquinas de patear así lo llaman en la región, donde cada persona lo llaman sastre por costurar vestimentas o trajes de personas, la mayoría de personas que compran este tipo de maquina ya cuentan con los conocimientos de cortar de toda clase de modelo de vestimentas, y las personas que no quieren costurar manual mente van con el sastre que tiene maquina de costura, para hacer el confeccionado, para ello tienen un precio de 25 a 75 quetzales el costo de cada vestimenta dependiendo el estilo de requerimiento.

BIBLIOGRAFICA.

- Velarde Nicoletta (2,0059) monografía cultural de Monostenango (1era Edición) proyecto educación para todos / educación Maya Bilingüe Intercultural; E, P, T-EMBI Ministerio de cultura y Deporte.
- Real Academia Española (1992) Diccionario de la Real Academia Española Tomo I (vigésima primera Edición) impreso en España 2,005.
- Metz, Brent (2,001) Mayanizacion y vida cotidiana (1era Edición).
- Lípez de Roza, Lucas (2,004) Derecho consuetudinario Maya Ch'orti' (2nda edición).
- Comunidades Achi, Cluj, K'iche', Mam, Q'eqchi', y tzutujil (2000) mas allá de la costumbre, cosmo, orden y equilibrio.
- Salazar tetzaguic y telón sajcabun, Vicente (1998 los valores Mayas (1era edición) litografía Nawal wuj, Guatemala.
- Consejo Indígena Maya Ch'orti' (2,007) Autoridades indígena Maya Ch'orti', los roles que ejercen en materia de Auto Gestión. Ambiental. (1era Edición).
- Núñez (Gabriela 1998) patrones de crianza del Maya Guatemalteco (área Kakchiquel) (1era Edición). Universidad Rafael Landivar.
- Girard Rafael (1995) Los Ch'orti ante el Pueblo Maya. (1era Edición) cultura Guatemala.
- Asmitia Oscar (2,004) cultura y desarrollo (revista Numero 7) www.revista futuro info.
- De Dios Gonzáles Juan (2,001) I, U, R, L, Instituto de investigaciones Económicas y sociales No. 65-2,001 I, U, R, L. IDIES.
- Rojas lima Flavio (1988) La cofradía Reducto Cultural Indígena (1era Edición) impreso en Guatemala.

- KUCHUM K'ASLEMAL JUB'AQTUN OMAY, cinco ciglos de Encubrimiento –
  a proposito de 1992-

Técnico de investigación de Monografía Ch'orti':

F:_______________________________________

Romlio Morales García